KitchenAid®

7 SPEED VITESSE VELOCIDAD

9 SPEED VITESSE VELOCIDAD

HAND MIXERS

INSTRUCTIONS AND RECIPES

BATTEURS À MAIN

INSTRUCTIONS ET RECETTES

BATIDORAS MANUALES

INSTRUCCIONES Y RECETAS

KHM7T, KHM9

USA: 1-800-541-6390
Canada: 1-800-807-6777



KitchenAid.com
KitchenAid.ca

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Proof of Purchase & Product Registration

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Hand Mixer. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Hand Mixer, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number ____

Serial Number ____

Date Purchased ____

Store Name and Location ____

Preuve d'achat et enregistrement du produit

Veuillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre Batteur à main. La preuve d'achat vous assure du service d'après-vente sous garantie.

Avant d'utiliser votre Batteur à main, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit accompagnant l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrons vous appeler dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité et nous conformer plus facilement aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle ____

Numéro de série ____

Date d'achat ____

Nom du marchand et adresse ____

Comprobante de compra y registro del producto

Siempre conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra de su Batidora manual. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Antes de utilizar la Batidora manual, complete y envíe por correo su tarjeta de registro del producto que viene junto con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarnos con usted en el improbable caso de notificación de algún problema de seguridad con el producto y nos ayudará a cumplir con las cláusulas de la Consumer Product Safety Act (Ley sobre la seguridad de los productos para el consumidor). Esta tarjeta no asegura su garantía.

Complete lo siguiente para su registro personal:

Número del modelo ____

Número de serie ____

Fecha de compra ____

Nombre de la tienda y dirección ____

Table of Contents

Continued on next page

Table of Contents

ENGLISH

Hand Mixer Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:



You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.



You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

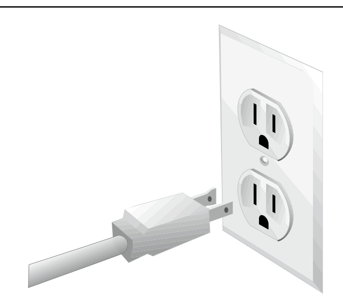
1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Hand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used near or by children.
4. Unplug Hand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from all accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Hand Mixer.
6. Do not operate the Hand Mixer with a damaged cord or plug or after the Hand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the Hand Mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the Hand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Remove any accessories from Hand Mixer before washing.
12. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

Volts: 120 A.C.
Hertz: 60

NOTE: This Hand Mixer has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.



KHM7T, KHM9
Hand Mixer Features

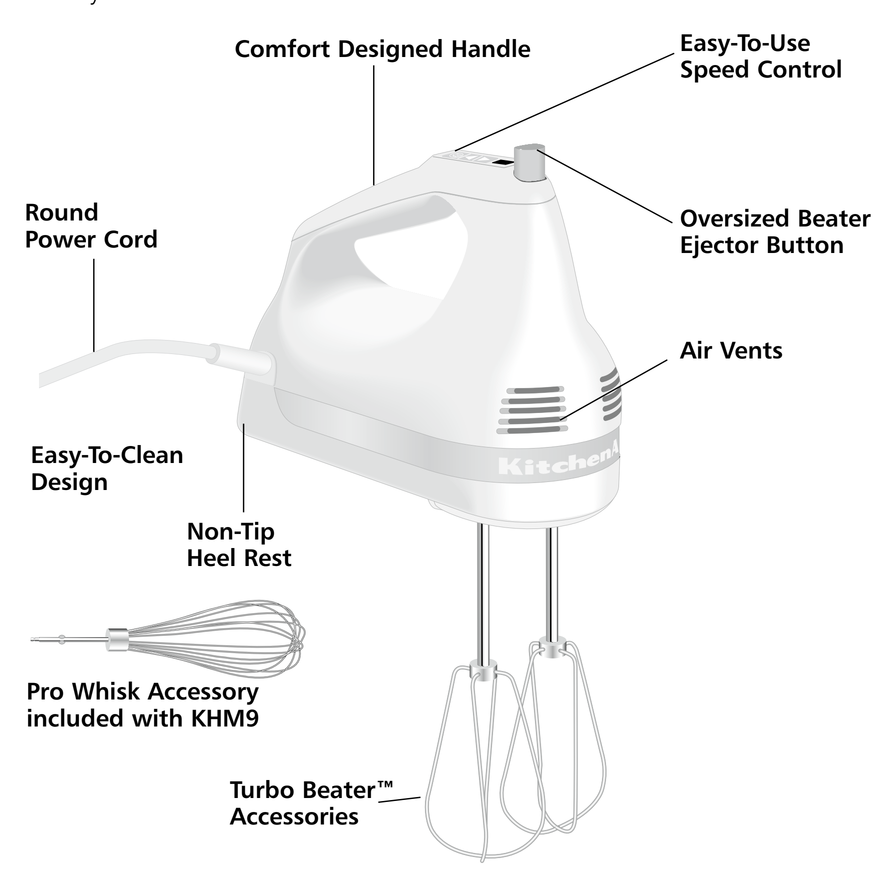
ENGLISH

The KitchenAid® 7-Speed and 9-Speed Hand Mixers offer a host of conveniences, including extra low speeds for better control with heavy mixtures, and a special Soft Start™ Speed that helps prevent splattering when mixing begins. The Clean Touch™ Speed Control is simple to use and a breeze to clean, and the digital display shows you the mixing speed at a glance. An electronic sensor automatically adjusts the Hand Mixer power to maintain a steady beater speed when the firmness of your mix changes.

The Turbo Beater™ Accessories that come with your Hand Mixer have an open shape with no center post: this design permits thorough mixing with no clogging, little splashing, and minimal food collection.

Your Hand Mixer is designed to mix cookie doughs and cake batters, mash potatoes, and whip heavy cream and egg whites. With the optional dough hooks and liquid blender rod, the Hand Mixer can also knead yeast bread doughs and blend smoothies, milkshakes, soups, and sauces.

The KitchenAid® Hand Mixer is designed to deliver the same legendary quality and reliability that have been built into KitchenAid® Stand Mixers since 1919.



KHM7T, KHM9
Hand Mixer Features

Clean Touch™ Speed Control
Gives fingertip control of Hand Mixer speeds. Press the "On" button, and "0" will flash on the Speed Indicator showing that Hand Mixer is ready to operate. Touch the "On" button again, and Hand Mixer will start. While Hand Mixer is running, touching the "On" button (▲) increases Hand Mixer speed, touching the Down Arrow (▼) decreases the speed. Press the "Off" button to shut off Hand Mixer.

Easy-To-Read Speed Indicator
Digital display shows mixing speed at a glance. A flashing "0" on the display indicates Hand Mixer is plugged in and ready to operate.

Easy-To-Clean Design
Smooth styling has no ingredient-trapping cracks or crevices. Makes cleanup easy.

Oversized Beater Ejection Button
Makes for easy, single-handed ejection of beaters.

Round Power Cord
Round shape will not trap ingredients. Makes cleanup easy.

Comfort Designed Handle
Angled handle reduces arm fatigue; rounded grip provides a comfortable fit for hands of all sizes.

Non-Tip Heel Rest
Holds Hand Mixer stable when not in use.

Air Vents
Positioned to prevent clogging from batters and other mixtures.

Optional Pro Whisk
Specially designed to produce fluffier whipped cream and egg whites; helps ensure smooth sauces and pudding. Included with model KHM9.

Turbo Beater™ Accessories
Self-cleaning mixing action. Dishwasher-safe, high quality stainless steel.

KitchenAid Brand Quality
Your Hand Mixer is built and tested to meet KitchenAid standards for optimum performance and durability.

How to Use the Hand Mixer

Be sure to read and follow the specific instructions in this manual for proper use of this Hand Mixer.

⚠WARNING

Injury Hazard

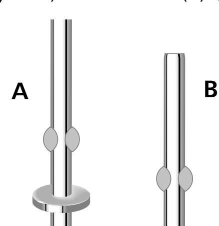
Unplug mixer before touching beaters.

Failure to do so can result in broken bones, cuts or bruises.

NOTE: Flashing light indicates ready to operate. Do not touch beaters. If the Hand Mixer runs when "0" is flashing, or there is nothing displayed on the speed indicator, do not use it. Arrange for service:
In USA call 1-800-541-6390
In Canada call 1-800-807-6777

To Attach Accessories

Paired accessories (Turbo Beater™, optional Dough Hooks) include one accessory with a collar (A), and one without (B). Single accessories come with a collar (A) (Liquid Blending Rod) or without (B) (Pro Whisk).

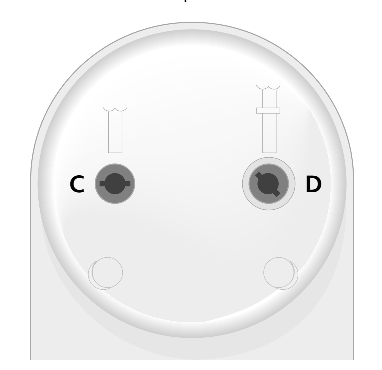


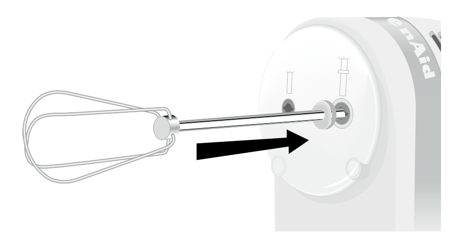
ENGLISH

How to Use the Hand Mixer

When Using a Pair of Accessories

1. Unplug the Hand Mixer from the electrical outlet.
2. Insert the accessory shaft with the collar (A) into the larger opening (D) of the hand mixer. Align the flanges on the shaft with the slots in the opening. Push to lock into place.





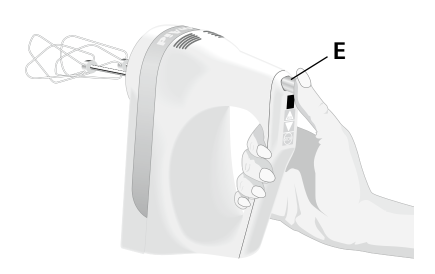
3. Insert the accessory without a collar (B) into the smaller opening (C). Align and push to lock into place.

When Using a Single Accessory

An accessory shaft without a collar may be used in either opening (C or D). Those with a collar may only be used in the larger opening (D). For attachment instructions, see "When Using a Pair of Accessories".

To Remove Accessories

1. If the Hand Mixer is running, stop the Hand Mixer by touching the "Off" button.
2. Unplug the Hand Mixer from the electrical outlet.
3. Press the Ejector Button (E) to release the accessories from the Hand Mixer, then remove them.



To Operate the Speed Control

⚠WARNING

Injury Hazard

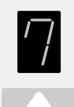
Unplug mixer before touching beaters.

Failure to do so can result in broken bones, cuts or bruises.

NOTE: Flashing light indicates ready to operate. Do not touch beaters. If the Hand Mixer runs when "0" is flashing, or there is nothing displayed on the speed indicator, do not use it. Arrange for service:
In USA call 1-800-541-6390
In Canada call 1-800-807-6777

1. Plug the Hand Mixer into an electrical outlet.
2. Press the "On" button, and the Speed Indicator will flash "0". This indicates the Hand Mixer is ready to operate.
3. Touch the "On" button again and the Hand Mixer will start on speed one.
4. To increase the speed, press the Up Arrow (▲). To decrease the speed, press the Down Arrow (▼).
5. When the mixing job is finished, shut off the Hand Mixer by touching the "Off" button. Unplug Hand Mixer before removing accessories.

Speed Control Guide for 7-Speed Hand Mixer





The 7-Speed Hand Mixer should always be set on the lowest speed to start mixing. Move to higher speeds as needed.

Flashing 0 Indicates Hand Mixer is plugged in and ready to operate.

Speed 1 For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps prevent ingredients from splashing out of bowl.

Speed 2 Mix pancake batter.

Speed 3 Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Stir batters and gelatin mixtures.

Speed 4 Combine heavy cream cheese mixtures. Mash potatoes or squash.

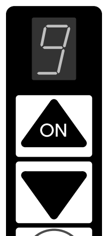
Speed 5 Mix muffins, quick breads, batter breads, cake batters, and frostings. Blend butter and sugar.

Speed 6 Whip heavy cream and mousse mixtures.

Speed 7 Beat egg whites and meringue mixtures.

NOTE: The Turbo Beater™ Accessories are not designed for mixing and kneading bread dough. Special dough hook attachments are available. See “Accessories for your KitchenAid® Hand Mixer” (page 8) for details and ordering information.

Speed Control Guide for 9-Speed Hand Mixer



The 9-Speed Hand Mixer should always be set on the lowest speed to start mixing. Move to higher speeds as needed.

Flashing 0 Indicates Hand Mixer is plugged in and ready to operate.

Speed 1 For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Helps prevent ingredients from splashing out of bowl.

Speed 2 Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures.

Speed 3 Mix pancake batter.

Speed 4 Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Stir batters and gelatin mixtures.

Speed 5 Mix muffins and quick breads. Combine heavy cream cheese mixtures. Mash potatoes or squash.

Speed 6 Mix batter breads. Blend butter and sugar. Mix frostings.

Speed 7 Finish mixing cake and other batters. Whip heavy cream and mousse mixtures.

Speed 8 Beat egg whites.

Speed 9 Beat meringue mixtures.

NOTE: The Turbo Beater™ Accessories are not designed for mixing and kneading bread dough. Special dough hook attachments are available. See “Accessories for your KitchenAid® Hand Mixer” (page 8) for details and ordering information.

Accessories for your KitchenAid® Hand Mixer

Liquid Blender Rod
A great way to mix up smoothies, diet drink mixes, chocolate milk, ice tea, and milkshakes. Also invaluable for soups and sauces that require light blending. The 8½ inch (21.6 cm) long Liquid Blender Rod attaches to the Hand Mixer like a regular beater (see page 5) and can mix from 8 to 32 ounces (240 to 950 ml) of liquid. Hand wash with mild detergent.

Dough Hooks
A must-have attachment for the bread baker! The stainless steel Dough Hooks enable your Hand Mixer to knead yeast bread doughs, saving you untold time and effort. The Dough Hooks attach to the Hand Mixer like regular beaters (see page 5) and are dishwasher-safe for quick clean-up.

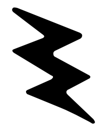
Pro Whisk
Designed to produce fluffier whipped cream and egg whites, the stainless steel Pro Whisk will also ensure smooth sauces and puddings. The Pro Whisk attaches to the Hand Mixer like a regular beater (see page 5) and is dishwasher safe for easy clean-up.

To order these accessories
In USA:
visit KitchenAid.com,
or call 1-800-541-6390

In Canada:
call 1-800-807-6777

Care and Cleaning

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Do not put in water.

Doing so can result in death or electrical shock.

⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

Failure to do so can result in broken bones, cuts or bruises.

Always unplug Hand Mixer before cleaning. Do not immerse Hand Mixer in water. Wipe Hand Mixer with a warm, sudsy cloth; then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

Turbo Beater™ Accessories, Dough Hooks*
Always remove accessories from Hand Mixer before cleaning. Wash in dishwasher, or by hand in warm, sudsy water. Rinse and wipe dry.

Liquid Blender Rod*
Always remove blender rod from Hand Mixer before cleaning. Hand wash in warm, sudsy water. Rinse, and wipe dry.

Power Cord
Wipe cord with a warm, sudsy cloth; then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

*These accessories are not included with all Hand Mixer models; see "Accessories for your KitchenAid® Hand Mixer" for details and ordering information.

Troubleshooting

First try the solutions suggested here and possibly avoid the cost of service.

If your Hand Mixer should malfunction or fail to operate, check the following:

1. Is the Hand Mixer plugged in?
2. Is the fuse in the circuit to the Hand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed.
3. Try unplugging the Hand Mixer, then plug it back in.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, then contact KitchenAid or an Authorized Service Center.

USA/Puerto Rico: 1-800-541-6390,
Canada: 1-800-807-6777,
Mexico: 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
or
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

See the KitchenAid Warranty and Service section on page 16 for additional details. Do not return the Hand Mixer to the retailer – they do not provide service.

ENGLISH

Raspberry Cream Cheese Spread

1 package (8 oz.) (225 g) light cream cheese
3 tablespoons (45 ml) seedless raspberry preserves
¼ teaspoon (1 ml) grated orange peel

Place all ingredients in small bowl. Beat on Speed 3 about 1 minute, or until smooth and creamy, scraping bowl once or twice. Serve with mini-bagels or crackers, if desired.

Yield: 10 servings (2 tablespoons [25 ml] per serving).

Per serving: About 64 cal, 2 g pro, 6 g carb, 4 g total fat, 2 g sat fat, 8 mg chol, 128 mg sod.

Honey-Walnut Cream Cheese Spread

1 package (8 oz.) (225 g) light cream cheese
2 tablespoons (25 ml) honey
¼ cup (50 ml) chopped walnuts

Place cream cheese and honey in small bowl. Beat on Speed 3 about 1 minute, or until smooth and creamy, scraping bowl once or twice. Add walnuts. Beat on Speed 1 about 20 seconds, or until combined. Serve with mini-bagels or crackers, if desired.

Yield: 10 servings (2 tablespoons [25 ml] per serving).

Per serving: About 80 cal, 3 g pro, 5 g carb, 6 g total fat, 3 g sat fat, 8 mg chol, 128 mg sod.

Mashed Potatoes

ENGLISH

2 pounds (1 kg) (about 6 medium) russet potatoes, peeled, cut into quarters, and boiled
¼ cup (50 ml) margarine or butter, softened
½ teaspoon (2 ml) salt
⅛ teaspoon (0.5 ml) black pepper
¼-⅓ cup (50-75 ml) lowfat milk, warmed

Drain potatoes well. Return to hot saucepan. Add margarine, salt, and pepper. Beat on Speed 3 about 20 seconds, or until potatoes are broken up. Continuing on Speed 3, slowly add milk. Beat about 45 seconds, or until smooth. Serve immediately.

Yield: 8 servings (about ½ cup [125 ml] per serving).

Per serving: About 137 cal, 3 g pro, 19 g carb, 6 g total fat, 1 g sat fat, 0 mg chol, 221 mg sod.

VARIATIONS:

Garlic Mashed Potatoes
Add 6 to 8 large, peeled cloves garlic to potatoes before boiling.

Yield: 8 servings (about ½ cup [125 ml] per serving).

Per serving: About 140 cal, 3 g pro, 20 g carb, 6 g total fat, 1 g sat fat, 0 mg chol, 222 mg sod.

Carrot and Leek Mashed Potatoes
Add 2 medium carrots, cut into 1-inch (25 mm) pieces, and 1 medium leek, cut into 1-inch (25 mm) pieces, to potatoes before boiling. Cook until tender.

Yield: 10 to 12 servings (about ½ cup [125 ml] per serving).

Per serving: About 154 cal, 3 g pro, 23 g carb, 6 g total fat, 1 g sat fat, 0 mg chol, 231 mg sod.

Pesto Mashed Potatoes
Prepare potatoes as directed. Add ¼ cup (50 ml) prepared pesto. Beat on Speed 3 about 15 seconds, or until blended.

Yield: 8 servings (about ½ cup [125 ml] per serving).

Per serving: About 176 cal, 4 g pro, 20 g carb, 10 g total fat, 2 g sat fat, 1 mg chol, 276 mg sod.

Savory Sweet Potatoes

2 pounds (1 kg) sweet potatoes (about 3 medium), scrubbed, unpeeled, and boiled
⅓ cup (75 ml) thinly sliced green onions
½ teaspoon (2 ml) dried marjoram leaves
Dash cayenne pepper
⅓ cup (75 ml) reduced-sodium chicken broth
½ cup (125 ml) nonfat sour cream

Drain potatoes well; cool slightly. Cut ends from potatoes. Slip off and discard peels.

Place potatoes, onions, marjoram, and pepper in large bowl. Beat on Speed 3 about 10 seconds, or until potatoes are broken up. Add broth. Beat on Speed 6 about 30 seconds, or until smooth. Add sour cream. Beat on Speed 3 about 20 seconds, or until blended. Serve immediately.

Yield: 8 servings (about ½ cup [125 ml] per serving).

Per serving: About 166 cal, 4 g pro, 36 g carb,
1 g total fat, 0 g sat fat, 0 mg chol, 50 mg sod.

ENGLISH

Overnight Sausage and Egg Brunch

1 pound (500 ml) turkey Italian sausage links, cut into ¼-inch (5 mm) thick slices
1 medium onion, chopped
1 package (8 oz.) (225 g) light cream cheese
1 teaspoon (5 ml) dried marjoram leaves
½ teaspoon (2 ml) salt
¼ teaspoon (1 ml) cayenne pepper
1 cup (250 ml) fat-free egg substitute
1 can (350 ml) (12 oz.) evaporated skimmed milk
9 slices French bread, sliced diagonally 1-inch (25 mm) thick
*1 package (16 oz.) (450 g) frozen chopped broccoli, thawed**
1 cup (250 ml) shredded reduced-fat sharp Cheddar cheese

Spray 13 x 9 x 2-inch (330 x 230 x 50 mm) baking dish with no-stick cooking spray.

Place sausage and onion in medium nonstick skillet. Cook over medium heat about 8 minutes, or until sausage is no longer pink in center and onion is tender. Set aside.

Place cream cheese, marjoram, salt, and pepper in medium bowl. Beat on Speed 4 about 20 seconds, or until smooth. Add egg substitute and milk. Beat on Speed 5 about 20 seconds, or until smooth.

Layer bread in baking dish. Top with sausage mixture, broccoli, and Cheddar cheese. Pour cream cheese mixture evenly over top. Cover tightly. Refrigerate at least 8 hours or overnight.

Uncover dish. Bake at 350°F (180°C) for 1 hour 15 minutes, or until knife inserted in center comes out clean.

Yield: 12 servings.

Per serving: About 264 cal, 18 g pro, 17 g carb,
14 g total fat, 5 g sat fat, 55 mg chol, 728 mg sod.

***Tip:** Rinse broccoli under hot water to thaw. Drain well.

ENGLISH

Peach Coffeecake

- 1 *medium ripe peach, peeled and chopped*
- ½ *cup (125 ml) reduced-fat sour cream*
- ¼ *cup (50 ml) margarine or butter, softened*
- ½ *cup (125 ml) sugar, divided*
- ¼ *cup (50 ml) fat-free egg substitute*
- 1 *cup (250 ml) all-purpose flour*
- ½ *teaspoon (2 ml) baking powder*
- ½ *teaspoon (2 ml) baking soda*
- ¼ *teaspoon (1 ml) salt*
- 1 *peach, peeled and sliced*

Spray 8 x 8 x 2-inch (200 x 200 x 50 mm) baking dish with no-stick cooking spray.

Place chopped peach in small bowl. Mash with fork. Add sour cream. Beat on Speed 4 about 1 minute, or until well mixed.

Place margarine and sugar, reserving 1 tablespoon (15 ml), in medium bowl. Beat on Speed 5 about 1 minute, or until fluffy. Add egg substitute. Beat on Speed 5 about 20 seconds, or until smooth. Add peach mixture, reserving ⅓ cup (75 ml). Beat on Speed 5 about 30 seconds, or until smooth. Add flour, baking powder, baking soda, and salt. Beat on Speed 3 about 30 seconds, or until blended. Beat on Speed 5 for 30 to 60 seconds, or just until smooth.

Pour batter into baking dish. Drizzle with reserved ⅓ cup (75 ml) peach mixture. Top with peach slices. Sprinkle with reserved 1 tablespoon (15 ml) sugar. Bake at 350°F (180°C) for 30 to 35 minutes, or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool slightly. Serve warm.

Yield: 9 servings.

Per serving: About 169 cal, 3 g pro, 26 g carb, 6 g total fat, 1 g sat fat, 4 mg chol, 227 mg sod.

Apple Gingerbread

- 1½ *cups (375 ml) all-purpose flour*
- ½ *cup (125 ml) sugar*
- 1 *teaspoon (5 ml) cinnamon*
- ½ *teaspoon (2 ml) baking powder*
- ½ *teaspoon (2 ml) baking soda*
- ½ *teaspoon (2 ml) ginger*
- ¼ *teaspoon (1 ml) salt*
- ⅓ *cup (75 ml) margarine or butter, softened*
- 1 *egg, slightly beaten*
- ½ *cup (125 ml) molasses*
- ½ *cup (125 ml) apple juice, heated to a boil*

Grease bottom only of 9 x 9 x 2-inch (230 x 230 x 50 mm) baking pan. Place all ingredients in large bowl. Beat on Speed 1 about 30 seconds, or until blended. Beat on Speed 5 about 30 seconds, or until smooth.

Pour batter into pan. Bake at 350°F (180°C) for 25 to 30 minutes, or until toothpick inserted in center comes out clean. Serve warm with applesauce and Spiced Whipped Cream (see page 14), if desired.

Yield: 9 servings.

Per serving: About 233 cal, 3 g pro, 39 g carb, 7 g total fat, 2 g sat fat, 24 mg chol, 251 mg sod.

Oatmeal-Nut Snack Cake

1½ cups (375 ml) quick-cooking oats
1¼ cups (300 ml) boiling water
½ cup (125 ml) margarine or butter, softened
1½ cups (375 ml) firmly packed brown sugar
2 eggs
1½ cups (375 ml) all-purpose flour
1 teaspoon (5 ml) baking soda
½ teaspoon (2 ml) baking powder
1 teaspoon (5 ml) cinnamon
¼ teaspoon (1 ml) salt
½ cup (125 ml) chopped walnuts

Grease and flour 13 x 9 x 2-inch (330 x 230 x 50 mm) baking pan. Combine oats and boiling water in medium bowl. Let stand 10 minutes.

Place margarine, brown sugar, and eggs in large bowl. Beat on Speed 1 about 30 seconds, or until blended. Beat on Speed 5 about 1 minute, or until smooth and creamy. Add flour, baking soda, baking powder, cinnamon, and salt. Beat on Speed 1 about 30 seconds, or until blended. Beat on Speed 5 about 1 minute, or until well mixed. Add oatmeal. Beat on Speed 1 about 30 seconds, or until combined. Add walnuts. Beat on Speed 1 about 10 seconds, or until combined.

Spread batter in pan. Bake at 350°F (180°C) for 30 to 35 minutes, or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool completely. Frost with Maple Buttercream Frosting (see below), if desired.

Yield: 16 servings.

Per serving: About 235 cal, 4 g pro, 35 g carb, 9 g total fat, 2 g sat fat, 27 mg chol, 206 mg sod.

Buttercream Frosting

¼ cup (50 ml) butter, softened
½ teaspoon (2 ml) vanilla
2 tablespoons (25 ml) lowfat milk
2 cups (500 ml) powdered sugar

Place all ingredients in large bowl. Beat on Speed 5 for 30 to 60 seconds, or until smooth and creamy.

Yield: 16 servings (frosting for 13 x 9 x 2-inch [330 x 230 x 50 mm] cake).

Per serving: About 75 cal, 0 g pro, 13 g carb, 3 g total fat, 2 g sat fat, 8 mg chol, 30 mg sod.

VARIATION:
Maple Buttercream Frosting
Add ¼ teaspoon (1 ml) maple extract.

Yield: 16 servings (frosting for 13 x 9 x 2-inch [330 x 230 x 50 mm] cake).

Per serving: About 75 cal, 0 g pro, 13 g carb, 3 g total fat, 2 g sat fat, 8 mg chol, 30 mg sod.

Whipped Cream

- 1 *cup (250 ml) heavy cream*
- 2 *tablespoons (25 ml) powdered sugar*
- ½ *teaspoon (2 ml) vanilla*

Place cream in medium bowl. Beat on Speed 6 about 30 seconds, or until soft peaks form. Continuing on Speed 6, gradually add powdered sugar and vanilla. Beat about 30 seconds, or until stiff.

Yield: 16 servings (2 tablespoons [25 ml] per serving).

Per serving: About 48 cal, 0 g pro, 1 g carb, 5 g total fat, 3 g sat fat, 17 mg chol, 5 mg sod.

VARIATIONS:
Amaretto Whipped Cream
Substitute 2 tablespoons (25 ml) amaretto liqueur for the vanilla.

Per serving: About 54 cal, 0 g pro, 2 g carb, 5 g total fat, 3 g sat fat, 17 mg chol, 6 mg sod.

Cappuccino Whipped Cream
Add 2 teaspoons (10 ml) instant coffee granules or crystals to cream before whipping. Increase powdered sugar to ¼ cup (50 ml).

Per serving: About 52 cal, 0 g pro, 2 g carb, 5 g total fat, 3 g sat fat, 17 mg chol, 6 mg sod.

Spiced Whipped Cream
Add ¼ teaspoon (1 ml) cinnamon and ⅛ teaspoon (0.5 ml) nutmeg with powdered sugar.

Per serving: About 48 cal, 0 g pro, 1 g carb, 5 g total fat, 3 g sat fat, 17 mg chol, 5 mg sod.

Chocolate Whipped Cream

- 1 *cup (250 ml) heavy cream*
- 2 *tablespoons (25 ml) unsweetened cocoa powder*
- ¼ *cup (50 ml) powdered sugar*
- ¼ *teaspoon (1 ml) vanilla*
- ¼ *teaspoon (1 ml) rum extract*

Place cream and cocoa powder in medium bowl. Beat on Speed 1 about 30 seconds, or until blended. Beat on Speed 6 about 30 seconds, or until soft peaks form. Continuing on Speed 6, gradually add powdered sugar, vanilla, and rum extract. Beat about 30 seconds, or until stiff.

Yield: 16 servings (2 tablespoons [25 ml] per serving).

Per serving: About 53 cal, 0 g pro, 2 g carb, 5 g total fat, 3 g sat fat, 17 mg chol, 6 mg sod.

Lemon Pudding Cake

3 eggs, separated
¾ cup (175 ml) lowfat milk
¼ cup (50 ml) fresh lemon juice
1 teaspoon (5 ml) grated lemon peel
1 cup (250 ml) sugar
¾ cup (175 ml) all-purpose flour
¼ teaspoon (1 ml) salt

Place egg whites in medium bowl. Beat on Speed 7 for 1 to 1½ minutes, or until stiff peaks form. Set aside.

Place egg yolks in large bowl. Beat on Speed 5 about 30 seconds. Add milk, lemon juice, and grated peel. Beat on Speed 5 about 30 seconds, or until combined. Add remaining ingredients. Beat on Speed 1 about 30 seconds, or until blended. Beat on Speed 5 about 1 minute, or until smooth and frothy. Fold in egg whites with spatula, until just combined.

Spoon batter into ungreased 1½-quart (1½ liter) soufflé or casserole dish. Place dish in large, shallow baking pan. Add hot water to pan to 1-inch (25 mm) depth. Place in oven. Bake at 350°F (180°C) for 35 to 45 minutes, or until golden brown. Cool slightly. Serve warm.

Yield: 6 servings.

Per serving: About 241 cal, 6 g pro, 48 g carb, 3 g total fat, 1 g sat fat, 109 mg chol, 143 mg sod.

KitchenAid® Hand Mixer Warranty

ENGLISH

Length of Warranty:	**KitchenAid Will Pay For:**	**KitchenAid Will Not Pay For:**
50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico: One-year limited warranty from date of purchase.	**50 United States, the District of Columbia and Canada:** Hassle-free replacement of your Hand Mixer. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR **In Puerto Rico:** The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on page 17.	A. Repairs when Hand Mixer is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Hand Mixer when operated outside the country of purchase.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Hand Mixer returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® Hand Mixer should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Hand Mixer, use the carton and packing materials to pack up your original Hand Mixer. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

ENGLISH

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Hand Mixer with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® Hand Mixer should fail within the first year of ownership, take the Hand Mixer or ship collect to an Authorized KitchenAid Canada Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Hand Mixer will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at 1-800-807-6777.
Or write to us at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

Your KitchenAid® Hand Mixer is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Hand Mixer or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Hand Mixer will be returned prepaid and insured.
If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations

ENGLISH

Before calling for service, please review the Troubleshooting section on page 9.

For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center near you.

For service information in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How to Arrange for Service Outside these Locations

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Hand Mixer for information on how to obtain service.

For service information in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

How to Order Accessories and Replacement Parts

To order accessories or replacement parts for your Hand Mixer in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

To order accessories or replacement parts for your Hand Mixer in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

To order accessories or replacement parts for your Hand Mixer in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Table des matières

Suite à la page suivante

Table des matières

FRANÇAIS

Sécurité du Batteur à main

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

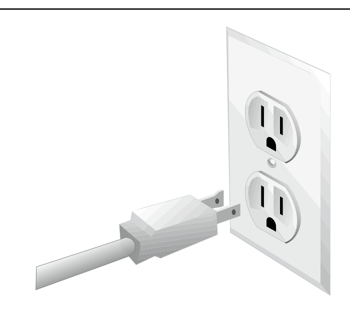
1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre les risques de secousse électrique, ne pas plonger le Batteur à main dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Il est nécessaire de surveiller de près l'utilisation de cet appareil par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher le Batteur à main de la prise quand on n'utilise pas l'appareil, avant de monter ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer.
5. Éviter d'entrer en contact avec des pièces en mouvement. Éloigner mains, cheveux, vêtements ainsi que spatules et autres ustensiles des accessoires pendant que l'appareil fonctionne pour réduire le risque de blessures à personnes et/ou de dommages au Batteur à main.
6. Ne pas utiliser le Batteur à main si la fiche ou le cordon est abîmé, s'il présente un problème de fonctionnement, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Rapporter le Batteur à main au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une secousse électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le Batteur à main à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
10. Faire en sorte que le cordon électrique ne touche pas de surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Enlever les accessoires du Batteur à main avant de le laver.
12. Cet appareil est pour usage domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Contraintes électriques

Volts: 120 C.A. seulement. Hertz: 60

NOTA: Ce Batteur à main possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut rentrer dans une prise polarisée que d'une seule façon. Tourner la fiche si elle ne rentre pas entièrement dans la prise. Si elle ne rentre toujours pas, consulter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit.



KHM7T, KHM9
Caractéristiques du Batteur à main

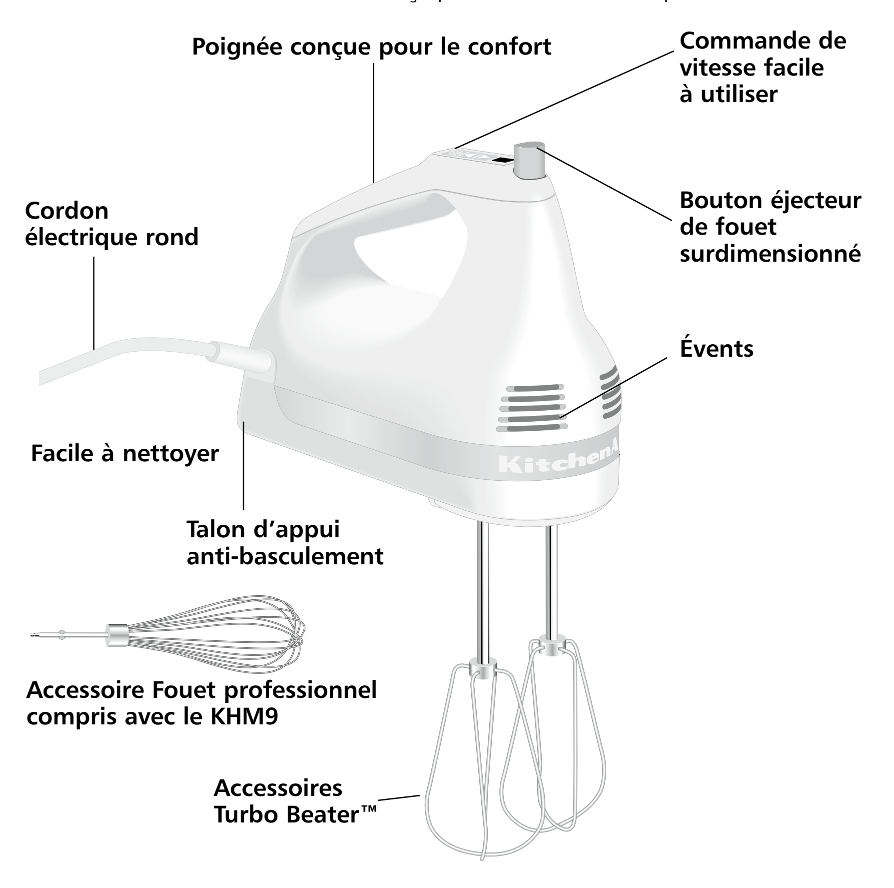
FRANÇAIS

Les batteurs à main KitchenAid® à 7 et 9 vitesses offrent plusieurs éléments pratiques, y compris des vitesses très basses pour mieux contrôler les mélanges épais et une vitesse spéciale Soft Start™ qui aide à prévenir les éclaboussures au début du mélange. La commande Clean Touch™ est facile à utiliser et à nettoyer. L'affichage numérique permet de voir la vitesse de mélange d'un simple coup d'oeil. Un capteur électronique règle automatiquement la puissance du Batteur à main pour maintenir une vitesse de fouettement régulière quand la fermeté du mélange change.

Les accessoires Turbo Beater™ qui accompagnent le Batteur à main ont une forme ouverte sans tige centrale : ce design permet de bien mélanger sans boucher, avec peu d'éclaboussures et peu d'aliments à se ramasser.

Le Batteur à main est conçu pour mélanger les pâtes à biscuits et les pâtes à gâteaux, faire de la purée de pommes de terre et battre la crème et les blancs d'œufs. Avec les crochets pétrisseurs et la tige de mélangeur pour liquides en option, le Batteur à main peut aussi pétrir la pâte levée et mélanger le yogourt fouetté, les laits fouettés, les soupes et les sauces.

Le Batteur à main KitchenAid® est conçu pour fournir la même qualité et la même fiabilité



KHM7T, KHM9
Caractéristiques du Batteur à main

Commande de vitesse Clean Touch™
Permet de contrôler les vitesses du Batteur à main du bout des doigts. « 0 » clignote quand on appuie sur le bouton « On », indiquant que le Batteur à main est prêt à fonctionner. Le Batteur à main se met en route quand on touche encore le bouton « On ». Pendant que le Batteur à main fonctionne, toucher le bouton « on » (▲) augmente la vitesse du Batteur à main, toucher la flèche pointant vers le bas (▼) réduit la vitesse. Appuyer sur le bouton « Off » pour arrêter le Batteur à main.

Commande de vitesse facile à lire
On peut voir la vitesse de mélange sur l'affichage numérique d'un simple coup d'oeil. Un « 0 » clignotant sur l'affichage indique que le Batteur à main est branché et prêt à fonctionner.

Facile à nettoyer
Le style lisse ne laisse aucune craquelure ou crevasse pour accrocher les ingrédients. Facilite le nettoyage.

Bouton éjecteur de fouet surdimensionné
Permet d'éjecter facilement les fouets d'une main.

Cordon électrique rond
La forme arrondie n'accroche pas les ingrédients. Facilite le nettoyage.

Poignée conçue pour le confort
La poignée en biais réduit la fatigue des bras et sa forme arrondie va confortablement dans les mains de toutes les tailles.

Talon d'appui anti-basculement
Maintient le Batteur à main en position stable quand on ne l'utilise pas.

Évents
Placés pour empêcher le blocage causé par les pâtes et autres mélanges.

Fouet professionnel en option
Conçu spécialement pour produire de la crème fouettée et des blancs d'oeuf plus onctueux et des sauces et des poudings plus homogènes. Compris avec le modèle KHM9.

Accessoires Turbo Beater™
Mélange auto-nettoyant. Acier inoxydable de haute qualité, se lave au lave-vaisselle.

Qualité de la marque KitchenAid
Votre Batteur à main est construit et testé pour satisfaire aux normes de KitchenAid pour performance et durabilité optimales.

Mode d’emploi du Batteur à main

Ne pas manquer de lire et de suivre les instructions spécifiques de ce manuel pour utiliser correctement ce Batteur à main.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

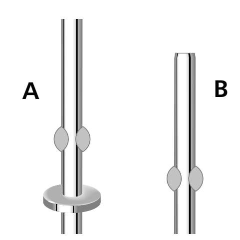
Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d’os, des coupures ou des bleus.

NOTA: La lumière clignotante indique que l’appareil est prêt à fonctionner. Ne pas toucher les fouets. Si le Batteur à main fonctionne quand « 0 » clignote ou s’il n’y a rien d’affiché sur l’indicateur de vitesse, ne pas l’utiliser. Faire réparer :
Aux États-Unis appeler le 1-800-541-6390
Au Canada appeler le 1-800-807-6777

FRANÇAIS

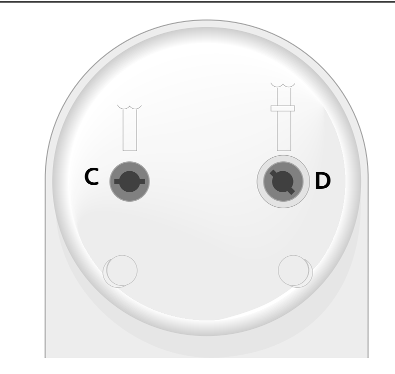
Pour fixer les accessoires

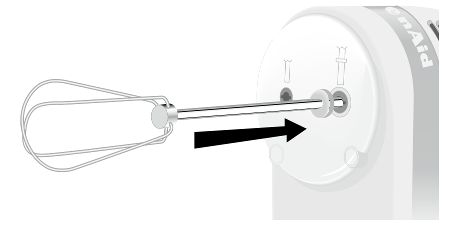
Les paires d’accessoires (Turbo Beater™, crochets pétrisseurs en option) incluent un accessoire avec bague (A), et un sans bague (B). Les accessoires seuls sont fournis avec une bague (A) (tige de mélangeur pour liquides) ou sans bague (B) (fouet professionnel).



En utilisant une paire d’accessoires

1. Débrancher le batteur à main de la prise.
2. Insérer l’arbre de l’accessoire avec la bague (A) dans l’ouverture la plus large (D) du batteur à main. Aligner les rebords de l’arbre avec les fentes dans l’ouverture. Pousser pour verrouiller en place.





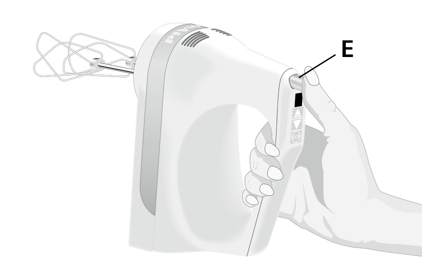
3. Insérer l’accessoire sans bague (B) dans la plus petite ouverture (C). Aligner et pousser pour verrouiller en place.

En utilisant un seul accessoire

On peut utiliser un arbre d’accessoire sans bague dans l’une ou l’autre ouverture (C ou D). Les modèles avec bague peuvent seulement être utilisés dans l’ouverture la plus large (D). Pour les instructions pour les installer, reportez-vous à la section « En utilisant une paire d’accessoires ».

Pour enlever les accessoires

1. Si le Batteur à main est en marche, l’arrêter en touchant le bouton « Off ».
2. Débrancher le Batteur à main de la prise.
3. Appuyer sur le bouton éjecteur (E) pour libérer les accessoires du Batteur à main, les enlever ensuite.



Pour utiliser la commande de vitesse

⚠AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.

NOTA: La lumière clignotante indique que l'appareil est prêt à fonctionner. Ne pas toucher les fouets. Si le Batteur à main fonctionne quand « 0 » clignote ou s'il n'y a rien d'affiché sur l'indicateur de vitesse, ne pas l'utiliser. Faire réparer :
Aux États-Unis appeler le 1-800-541-6390
Au Canada appeler le 1-800-807-6777

1. Brancher le Batteur à main dans une prise électrique.
2. Appuyer sur le bouton « On » et « 0 » clignotera sur l'indicateur de vitesse. Cela indique que le Batteur à main est prêt à fonctionner.
3. Le Batteur à main se met en route en 1ère vitesse quand on touche encore le bouton « On ».
4. Pour augmenter la vitesse appuyer sur la flèche pointant vers le haut (▲). Pour réduire la vitesse, appuyer sur la flèche pointant vers le bas (▼).
5. Quand le mélange est fini, arrêter le Batteur à main en touchant le bouton « Off ». Débrancher le Batteur à main avant d'enlever les accessoires.

FRANÇAIS

Guide de commande de vitesse pour le Batteur à main à 7 vitesses



Le Batteur à main à 7 vitesses doit toujours être réglé sur la vitesse la plus basse pour commencer le mélange. Aller aux vitesses supérieures comme nécessaire

0 clignotant IIndique que le Batteur à main est branché et prêt à fonctionner.

1ère vitesse Pour remuer ou combiner lentement et pour commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour remuer noix, grains de chocolat, fromage râpé en filaments, oignons, olives et autres ingrédients en morceaux. Mélanger la farine et les autres ingrédients secs avec des liquides ou d'autres mélanges mouillés. Aide à empêcher les ingrédients de s'éclabousser hors du bol.

2e vitesse Mélanger la pâte à crêpe.

3e vitesse Combiner les préparations lourdes comme la pâte à biscuits. Mélanger les trempettes au fromage à la crème léger. Mélanger pâte à frire et préparations de gélatine.

4e vitesse Combiner les préparations épaisses avec fromage à la crème. Faire de la purée de pommes de terre et de courge.

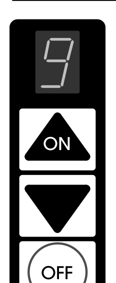
5e vitesse Mélanger les muffins, les pains rapides, les pâtes à pain, pâtes à gâteaux et le glaçage. Mélanger beurre et sucre.

6e vitesse Fouetter les mélanges crème riche et mousse.

7e vitesse Battre les blancs d'œufs et les préparations de meringue.

NOTA: Les accessoires Turbo Beater™ ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. Accessoires spéciaux crochets pétrisseurs sont disponibles. Voir « Accessoires pour le Batteur à main KitchenAid® » (page 26) pour détails et comment commander.

Guide de commande de vitesse pour le Batteur à main à 9 vitesses



Le Batteur à main à 9 vitesses doit toujours être réglé sur la vitesse la plus basse pour commencer le mélange. Aller aux vitesses supérieures comme nécessaire.

0 clignotant Indique que le Batteur à main est branché et prêt à fonctionner.

1ère vitesse Pour remuer ou combiner lentement et pour commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour remuer noix, grains de chocolat, fromage râpé en filaments, oignons, olives et autres ingrédients en morceaux. Aide à empêcher les ingrédients à s'éclabousser hors du bol.

2e vitesse Mélanger la farine et les autres ingrédients secs avec des liquides ou d'autres mélanges mouillés.

3e vitesse Mélanger la pâte à crêpe.

4e vitesse Combiner les préparations lourdes comme la pâte à biscuits. Mélanger les trempettes au fromage à la crème léger. Mélanger pâtes et préparations de gélatine.

5e vitesse Mélanger les muffins et les pains rapides. Combiner les préparations épaisses avec fromage à la crème. Faire de la purée de pommes de terre et de courge.

6e vitesse Mélanger les pâtes à pain. Mélanger beurre et sucre. Mélanger les glaçages.

7e vitesse Finir de mélanger le gâteau et les autres pâtes. Fouetter les mélanges crème riche et mousse.

8e vitesse Battre les blancs d'oeufs.

9e vitesse Battre les préparations de meringue.

NOTE: Les accessoires Turbo Beater™ ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. Accessoires spéciaux crochets pétrisseurs sont disponibles. Voir « Accessoires pour le Batteur à main KitchenAid® » (page 26) pour détails et comment commander.

Accessoires pour le Batteur à main KitchenAid®

Tige de mélangeur pour liquides
Une façon excellente de mélanger le yogourt fouetté, les préparations pour boissons diététiques, le chocolat au lait, le thé glacé et les laits fouettés. Excellent aussi pour les soupes et sauces qui doivent être mélangées doucement. La tige de mélangeur pour liquides mesure 21,6 cm (8½ po) de longueur, s'attache au Batteur à main comme un fouet ordinaire (voir page 24) et peut mélanger de 240 à 950 mL (8 à 32 onces) de liquide. Laver à la main avec un détergent doux.

Crochets pétrisseurs
Un accessoire indispensable pour le boulanger ! Les crochets pétrisseurs en acier inoxydable permettent au Batteur à main de pétrir les pâtes levées, économisant beaucoup de temps et de travail. Les crochets pétrisseurs s'attachent au Batteur à main comme des fouets ordinaires (voir page 24) et vont au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.

Fouet professionnel
Conçu pour produire de la crème fouettée et des blancs d'œufs plus onctueux, le Fouet professionnel en acier inoxydable garantit sauces et poudings homogènes. Le Fouet professionnel s'attache au Batteur à main comme un fouet normal (voir page 24) et va au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

Pour commander ces accessoires
Aux USA:
aller sur KitchenAid.com,
ou appeler le 1-800-541-6390

Au Canada
appeler le 1-800-807-6777

Entretien et nettoyage

⚠AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Ne pas immerger dans l'eau.

Cela pourrait entraîner la mort ou un choc électrique.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.

Toujours débrancher le Batteur à main avant de le nettoyer. Ne pas plonger le Batteur à main dans l'eau. Essuyer le Batteur à main avec un torchon savonneux tiède puis essuyer avec un torchon humide. Sécher avec un torchon souple.

Accessoires Turbo Beater™, Crochets pétrisseurs*
Toujours enlever les accessoires du Batteur à main avant de le laver. Laver au lave-vaisselle ou à la main dans de l'eau savonneuse tiède. Rincer et sécher.

Tige de mélangeur pour liquides*
Toujours enlever la tige de mélangeur du Batteur à main avant de le laver. Laver à la main dans de l'eau savonneuse tiède. Rincer et sécher.

Cordon électrique
Essuyer le cordon avec un torchon savonneux tiède puis essuyer avec un torchon humide. Sécher avec un torchon souple.

* Ces accessoires ne sont pas compris avec tous les modèles de Batteur à main ; voir « Accessoires pour le Batteur à main KitchenAid® » pour détails et comment commander.

Dépannage

Essayer d'abord les solutions suggérées ici pour peut-être éviter le coût du dépannage.

Vérifier ce qui suit si le Batteur à main fonctionne mal ou ne marche pas.

1. Est-ce que le Batteur à main est branché ?
2. Est-ce que le fusible du circuit du Batteur à main est en état de marche ? Si on a un boîtier disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
3. Essayer de débrancher le Batteur à main puis de le rebrancher.

Si le problème ne peut pas être résolu en suivant les étapes fournies dans cette section, veuillez communiquer avec KitchenAid ou avec un centre de réparations autorisé.

USA/Puerto Rico : 1-800-541-6390
Canada : 1-800-807-6777,
Mexique : 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Consultez la section Garantie et réparations des produits KitchenAid de la page 35 pour obtenir plus de détails. Ne retournez pas le Batteur à main chez le détaillant, car celui-ci n'offre pas de service de réparation.

FRANÇAIS

Tartinade au fromage à la crème et aux framboises

1 paquet de 225 g (8 oz) de fromage à la crème léger

45 ml (3 c. à soupe) de framboises en conserve sans pépins

1 ml (¼ c. à thé) d'écorce d'orange râpée

Mettez tous les ingrédients dans un petit bol. Battez à la vitesse 3 pendant environ 1 minute ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse et crémeuse, en raclant les parois du bol une ou deux fois. Servez avec des mini-bagels ou des craquelins si désiré.

Donne 10 portions de 25 ml (2 c. à soupe).

Par portion : Environ 64 calories, 2 g de protéines, 6 g de glucides, 4 g de matières grasses totales, 2 g de graisses saturées, 8 mg de cholestérol, 128 mg de sodium.

FRANÇAIS

Tartinade au fromage à la crème, au miel et aux noix

1 paquet de 225 g (8 oz) de fromage à la crème léger

25 ml (2 c. à soupe) de miel

50 ml (¼ tasse) de noix hachées

Mettez le fromage à la crème et le miel dans un petit bol. Battez à la vitesse 3 pendant environ 1 minute, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse et crémeuse, en raclant les parois du bol une ou deux fois. Ajoutez les noix. Battez à la vitesse 1 pendant environ 20 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Servez avec des mini-bagels ou des craquelins si désiré.

Donne 10 portions de 25 ml (2 c. à soupe).

Par portion : Environ 80 calories, 3 g de protéines, 5 g de glucides, 6 g de matières grasses totales, 3 g de graisses saturées, 8 mg de cholestérol, 128 mg de sodium.

Purée de pommes de terre

1 kg (2 lbs) de pommes de terre (environ 6 moyennes) jaunes, pelées, coupées en quatre et bouillies
50 ml (¼ tasse) de margarine ou de beurre, ramolli
2 ml (½ c. à thé) de sel
0,5 ml (⅛ c. à thé) de poivre noir
50-75 ml (¼ - ⅓ tasse) de lait faible en gras, réchauffé

Égouttez bien les pommes de terre. Remettez-les dans la casserole chaude. Ajoutez la margarine, le sel et le poivre. Battez à la vitesse 3 pendant environ 20 secondes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre se défassent. Continuez de battre à la vitesse 3 en ajoutant lentement le lait. Battez pendant environ 45 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Servez immédiatement.

Donne 8 portions de 125 ml (½ tasse) environ.

Par portion : Environ 137 calories, 3 g de protéines, 19 g de glucides, 6 g de matières grasses totales, 1 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 221 mg de sodium.

VARIANTES :
Purée de pommes de terre à l'ail
Ajoutez de 6 à 8 grosses gousses d'ail pelées aux pommes de terre avant de les faire bouillir.

Donne 8 portions de 125 ml (½ tasse) environ.

Par portion : Environ 140 calories, 3 g de protéines, 20 g de glucides, 6 g de matières grasses totales, 1 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 222 mg de sodium.

Purée de pommes de terre, de carottes et de poireaux
Ajoutez 2 carottes moyennes coupées en morceaux de 25 mm (1 po) et 1 poireau moyen coupé en morceaux de 25 mm (1 po) aux pommes de terre avant de les faire bouillir. Faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Donne 10-12 portions de 125 ml (½ tasse) environ.

Par portion : Environ 154 calories, 3 g de protéines, 23 g de glucides, 6 g de matières grasses totales, 1 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 231 mg de sodium.

Purée de pommes de terre au pesto
Préparez les pommes de terre selon les directives. Ajoutez 50 ml (¼ tasse) de pesto. Battez à la vitesse 3 pendant environ 15 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Donne 8 portions de 125 ml (½ tasse) environ.

Par portion : Environ 176 calories, 4 g de protéines, 20 g de glucides, 10 g de matières grasses totales, 2 g de graisses saturées, 1 mg de cholestérol, 276 mg de sodium.

Patates douces délicieuses

- *1 kg (2 lb) de patates douces (environ 3 moyennes), brossées, non pelées et bouillies*
- *75 ml (1/3 tasse) d'oignons verts, émincés*
- *2 ml (1/2 c. à thé) de feuilles de marjolaine séchées*
- *1 pincée de poivre de Cayenne*
- *75 ml (1/3 tasse) de bouillon de poulet à faible teneur en sodium*
- *125 ml (1/2 tasse) de crème sure sans gras*

Égouttez bien les patates ; laissez refroidir légèrement. Coupez l'extrémité des patates. Décollez la pelure et la jeter.

Mettez les patates, les oignons, la marjolaine et le poivre dans un grand bol. Battez à la vitesse 3 pendant environ 10 secondes, ou jusqu'à ce que les patates se défassent. Ajoutez le bouillon. Battez à la vitesse 6 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Ajoutez la crème sure. Battez à la vitesse 3 pendant environ 20 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Servez immédiatement.

Donne 8 portions de 125 ml (1/2 tasse) environ.

Par portion : Environ 166 calories, 4 g de protéines, 36 g de glucides, 1 g de matières grasses totales, 0 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 50 mg de sodium.

FRANÇAIS

Brunch saucisses et oeufs prépare la veille

- *500 ml (1 lb) de saucisses italiennes à la dinde, coupées en tranches de 5 mm (1/4 po)*
- *1 oignon moyen, haché*
- *1 paquet de 225 g (8 oz) de fromage à la crème léger*
- *5 ml (1 c. à thé) de feuilles de marjolaine séchées*
- *2 ml (1/2 c. à thé) de sel*
- *1 ml (1/4 c. à thé) de poivre de Cayenne*
- *250 ml (1 tasse) de succédané d'oeuf sans gras*
- *1 boîte de 350 ml (12 oz) de lait écrémé évaporé*
- *9 tranches de pain français de 25 mm (1 po) d'épais, tranchées en diagonale*
- *1 paquet de 450 g (16 oz) de brocoli haché surgelé, dégelé**
- *250 ml (1 tasse) de cheddar piquant faible en gras, râpé*

Vaporisez un plat de cuisson de 330 mm x 230 mm x 50 mm (13 po x 9 po x 2 po) d'aérosol de cuisson antiadhésif.

Mettez les saucisses et l'oignon dans une poêle antiadhésive moyenne. Faites cuire à feu moyen pendant environ 8 minutes, ou jusqu'à ce que le centre des saucisses ne soit plus rose et que l'oignon soit tendre. Mettez de côté.

Mettez le fromage à la crème, la marjolaine, le sel et le poivre dans un bol moyen. Battez à la vitesse 4 pendant environ 20 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Ajoutez le succédané d'oeuf et le lait. Battez à la vitesse 5 pendant environ 20 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Étendez le pain dans le plat de cuisson. Garnissez du mélange de saucisse, du brocoli et du cheddar. Versez le mélange de fromage à la crème et étendez-le uniformément. Couvrez hermétiquement. Réfrigérez pendant au moins 8 heures ou pendant la nuit.

Enlevez le couvercle. Faites cuire à 180 °C (350 °F) pendant 1 h 15 min, ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée au centre en sorte propre.

Donne 12 portions.

Par portion : Environ 264 calories, 18 g de protéines, 17 g de glucides, 14 g de matières grasses totales, 5 g de graisses saturées, 55 mg de cholestérol, 728 mg de sodium.

***Conseil :** Rincez le brocoli à l'eau chaude pour dégeler. Égouttez bien.

Gâteau danois aux pêches

1 pêche moyenne mûre, pelée et hachée
125 ml (½ tasse) de crème sure faible en gras
50 ml (¼ tasse) de margarine ou de beurre, ramolli
125 ml (½ tasse) de sucre, divisé
50 ml (¼ tasse) de succédané d'oeuf sans gras
250 ml (1 tasse) de farine tout usage
2 ml (½ c. à thé) de poudre à pâte
2 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de sodium
1 ml (¼ c. à thé) de sel
1 pêche, pelée et tranchée

Vaporisez un plat de cuisson de 200 mm x 200 mm x 50 mm (8 po x 8 po x 2 po) d'aérosol de cuisson antiadhésif.

Mettez la pêche hachée dans un petit bol. Écrasez à la fourchette. Ajoutez la crème sure. Battez à la vitesse 4 pendant environ 1 minute, ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Mettez la margarine et le sucre, en réservant 15 ml (1 c. à soupe) dans un bol moyen. Battez à la vitesse 5 pendant environ 1 minute, ou jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez le succédané d'oeuf. Battez à la vitesse 5 pendant environ 20 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Ajoutez le mélange de pêches, en réservant 75 ml (⅓ tasse). Battez à la vitesse 5 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Ajoutez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Battez à la vitesse 3 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Battez à la vitesse 5 de 30 à 60 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Versez la pâte dans le plat de cuisson. Nappez du mélange de pêches réservé (75 ml / ⅓ tasse). Garnissez de tranches de pêche. Saupoudrez du sucre réservé (15 ml / 1 c. à soupe). Faites cuire à 180 ºC (350 °F) de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en sorte propre. Laissez refroidir légèrement. Servez chaud.

Donne 9 portions.

Par portion : Environ 169 calories, 3 g de protéines, 26 g de glucides, 6 g de matières grasses totales, 1 g de graisses saturées, 4 mg de cholestérol, 227 mg de sodium.

Pain d'épice aux pommes

375 ml (1 tasse ½) de farine tout usage
125 ml (½ tasse) de sucre
5 ml (1 c. à thé) de cannelle
2 ml (½ c. à thé) de poudre à pâte
2 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de sodium
2 ml (½ c. à thé) de gingembre
1 ml (¼ c. à thé) de sel
75 ml (⅓ tasse) de margarine ou de beurre, ramolli
1 oeuf, légèrement battu
125 ml (½ tasse) de mélasse
125 ml (½ tasse) de jus de pomme, porté à ébullition

Graissez le fond seulement d'un moule de 230 mm x 230 mm x 50 mm (9 po x 9 po x 2 po). Mettez tous les ingrédients dans un grand bol. Battez à la vitesse 1 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Battez à la vitesse 5 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Versez la pâte dans un moule. Faites cuire à 180 ºC (350 °F) de 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en sorte propre. Servez chaud avec de la compote de pommes et de la crème fouettée épicée (voir page 51) si désiré.

Donne 9 portions.

Par portion : Environ 233 calories, 3 g de protéines, 39 g de glucides, 7 g de matières grasses totales, 2 g de graisses saturées, 24 mg de cholestérol, 251 mg de sodium.

Collation aux flocons d'avoine et aux noix

375 ml (1 tasse ½) de flocons d'avoine à cuisson rapide
300 ml (1 tasse ¼) d'eau bouillante
125 ml (½ tasse) de margarine ou de beurre, ramolli
375 ml (1 tasse ½) de cassonade, bien tassée
2 oeufs
375 ml (1 tasse ½) de farine tout usage
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de sodium
2 ml (½ c. à thé) de poudre à pâte
5 ml (1 c. à thé) de cannelle
1 ml (¼ c. à thé) de sel
125 ml (½ tasse) de noix hachées

Graissez et saupoudrez de farine un moule de 330 mm x 230 mm x 50 mm (13 po x 9 po x 2 po). Combinez les flocons d'avoine et l'eau bouillante dans un bol moyen. Laissez reposer 10 minutes.

Mettez la margarine, la cassonade et les oeufs dans un grand bol. Battez à la vitesse 1 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Battez à la vitesse 5 pendant environ 1 minute, ou jusqu'à obtention d'un mélange lisse et crémeux. Ajoutez la farine, le bicarbonate de sodium, la poudre à pâte, la cannelle et le sel. Battez à la vitesse 1 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Battez à la vitesse 5 pendant environ 1 minute, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les flocons d'avoine. Battez à la vitesse 1 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les noix. Battez à la vitesse 1 pendant environ 10 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Étendez la pâte dans le moule. Faites cuire à 180 °C (350 °F) de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en sorte propre. Laissez refroidir complètement. Garnissez de glaçage à la crème au beurre et à l'érable (voir ci-après) si désiré.

Donne 16 portions.

Par portion : Environ 235 calories, 4 g de protéines, 35 g de glucides, 9 g de matières grasses totales, 2 g de graisses saturées, 27 mg de cholestérol, 206 mg de sodium.

Glaçage à la crème au beurre

50 ml (¼ tasse) de beurre, ramolli
2 ml (½ c. à thé) de vanille
25 ml (2 c. à soupe) de lait faible en gras
500 ml (2 tasses) de sucre à glacer

Mettez tous les ingrédients dans un grand bol. Battez à la vitesse 5 de 30 à 60 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange lisse et crémeux.

Donne 16 portions (glaçage pour un gâteau de 330 mm x 230 mm x 50 mm (13 po x 9 po x 2 po).

Par portion : Environ 75 calories, 0 g de protéines, 13 g de glucides, 3 g de matières grasses totales, 2 g de graisses saturées, 8 mg de cholestérol, 30 mg de sodium.

VARIANTE :
Glaçage à la crème au beurre et à l'érable
Ajoutez 1 ml (¼ c. à thé) d'extrait d'érable.

Donne 16 portions (glaçage pour un gâteau de 330 mm x 230 mm x 50 mm (13 po x 9 po x 2 po).

Par portion : Environ 75 calories, 0 g de protéines, 13 g de glucides, 3 g de matières grasses totales, 2 g de graisses saturées, 8 mg de cholestérol, 30 mg de sodium.

FRANÇAIS

Crème fouettée

250 ml (1 tasse) de crème épaisse
25 ml (2 c. à soupe) de sucre à glacer
2 ml (½ c. à thé) de vanille

Mettez la crème dans un bol moyen. Battez à la vitesse 6 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à la formation de pics mous. En continuant de battre à la vitesse 6, ajoutez graduellement le sucre à glacer et la vanille. Battez pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à la formation de pics fermes.

Donne 16 portions de 25 ml (2 c. à soupe).

Par portion : Environ 48 calories, 0 g de protéines, 1 g de glucides, 5 g de matières grasses totales, 3 g de graisses saturées, 17 mg de cholestérol, 5 mg de sodium.

VARIANTES :
Crème fouettée à l'amaretto
Remplacez la vanille par 25 ml (2 c. à soupe) d'amaretto.

Par portion : Environ 54 calories, 0 g de protéines, 2 g de glucides, 5 g de matières grasses totales, 3 g de graisses saturées, 17 mg de cholestérol, 6 mg de sodium.

Crème fouettée au cappuccino
Ajoutez 10 ml (2 c. à thé) de grains de café instantané à la crème avant de fouetter. Augmentez la quantité de sucre à glacer à 50 ml (¼ tasse).

Par portion : Environ 52 calories, 0 g de protéines, 2 g de glucides, 5 g de matières grasses totales, 3 g de graisses saturées, 17 mg de cholestérol, 6 mg de sodium.

Crème fouettée épicée
Ajoutez 1 ml (¼ c. à thé) de cannelle et 0,5 ml (⅛ c. à thé) de muscade au sucre à glacer.

Par portion : Environ 48 calories, 0 g de protéines, 1 g de glucides, 5 g de matières grasses totales, 3 g de graisses saturées, 17 mg de cholestérol, 5 mg de sodium.

Crème fouettée chocolatée

250 ml (1 tasse) de crème épaisse
25 ml (2 c. à soupe) de cacao en poudre non sucré
50 ml (¼ tasse) de sucre à glacer
1 ml (¼ c. à thé) de vanille
1 ml (¼ c. à thé) d'extrait de rhum

Mettez la crème et le cacao en poudre dans un bol moyen. Battez à la vitesse 1 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Battez à la vitesse 6 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à la formation de pics mous. En continuant de battre à la vitesse 6, ajoutez graduellement le sucre à glacer, la vanille et l'extrait de rhum. Battez pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à la formation de pics fermes.

Donne 16 portions de 25 ml (2 c. à soupe).

Par portion : Environ 53 calories, 0 g de protéines, 2 g de glucides, 5 g de matières grasses totales, 3 g de graisses saturées, 17 mg de cholestérol, 6 mg de sodium.

Gâteau pouding au citron

3 oeufs, jaunes et blancs séparés
175 ml (¾ tasse) de lait faible en gras
50 ml (¼ tasse) de jus de citron frais
5 ml (1 c. à thé) d'écorce de citron, râpée
250 ml (1 tasse) de sucre
175 ml (¾ tasse) de farine tout usage
1 ml (¼ c. à thé) de sel

Mettez les blancs d'oeufs dans un bol moyen. Battez à la vitesse 7 de 1 minute à 1 minute ½, ou jusqu'à la formation de pics fermes. Mettez de côté.

Mettez les jaunes d'oeufs dans un grand bol. Battez à la vitesse 5 pendant environ 30 secondes. Ajoutez le lait, le jus de citron et l'écorce râpée. Battez à la vitesse 5 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez le reste des ingrédients. Battez à la vitesse 1 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Battez à la vitesse 5 pendant environ 1 minute, ou jusqu'à obtention d'un mélange lisse et mousseux. Incorporez les blancs d'oeufs et remuez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Versez la pâte dans un moule à soufflé ou une cocotte de 1,5 l (1 pinte ½) non graissé à l'aide d'une cuiller. Mettez le moule à soufflé dans un grand moule peu profond contenant 25 mm (1 po) d'eau chaude. Mettez au four. Faites cuire à 180 ºC (350 °F) de 35 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Laissez refroidir légèrement. Servez chaud.

Donne 6 portions.

Par portion : Environ 241 calories, 6 g de protéines, 48 g de glucides, 3 g de matières grasses totales, 1 g de graisses saturées, 109 mg de cholestérol, 143 mg de sodium.

Garantie du Batteur à main KitchenAid®

Durée de la garantie :	**KitchenAid prendra en charge :**	**KitchenAid ne prendra pas en charge :**
50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico : Garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat.	**50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Canada :** Garantie de satisfaction totale et de remplacement de votre Batteur à main. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la façon de remplacer le Batteur à main. OU **À Puerto Rico :** Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives de la page 36.	A. Les réparations découlant de l'utilisation du Batteur à main dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal. B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid. C. Les coûts des pièces de rechange ou de main-d'oeuvre pour le Batteur à main si ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.

FRANÇAIS

DÉSAVEU DE GARANTIE TACITE, LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE TACITE IMP0SÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU LA DURÉE MINIMUM PERMISE PAR LA LOI. PUISQUE CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

SI CET APPAREIL NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DES CLIENTS EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SELON LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID-CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, et le district de Columbia

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le Batteur à main cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid livrera gratuitement un appareil identique ou comparable à votre porte et s'occupera de récupérer le Batteur à main originel.

L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le Batteur à main KitchenAid® cesse de fonctionner durant la première année, il suffit d'appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est) ou le samedi de 10 h à 17 h. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

Quand vous recevez le Batteur à main de rechange, veuillez utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le Batteur à main originel.

Écrivez vos nom et adresse sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.)

FRANÇAIS

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le Batteur à main cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid Canada le remplacera par un appareil identique ou comparable. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le Batteur à main KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un Centre de réparation KitchenAid Canada autorisé. Écrivez vos nom et adresse complète sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le Batteur à main de rechange sera expédié port prépayé et assuré. Si le service ne s'avère pas satisfaisant, appelez le numéro sans frais du Centre d'eXpérience à la clientèle : 1-800-807-6777. Ou écrivez à :

Centre d'eXpérience à la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico

Le Batteur à main KitchenAid® est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid.

Apportez le Batteur à main ou retournez-le port payé et assuré à un Centre de réparation autorisé de KitchenAid. Le Batteur à main réparé vous sera retourné port prépayé et assuré. S'il est impossible d'obtenir des réparations satisfaisantes de cette manière, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390 pour obtenir l'adresse d'un Centre de réparation près de chez vous.

Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires

Avant d'appeler pour faire réparer l'appareil, consultez la section Dépannage de la page 27.

Pour obtenir de l'information sur les réparations dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Puerto Rico, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un centre de réparation autorisé près de chez vous.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre d'eXpérience à la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

FRANÇAIS

Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires

Demandez à votre distributeur local KitchenAid ou au détaillant où le Batteur à main a été acheté où le faire réparer.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Mexique,
appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le Batteur à main dans les 50 États des États-Unis, dans le district fédéral de Columbia et à Puerto-Rico,
appelez sans frais le 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'Est), le samedi de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le Batteur à main au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre d'eXpérience à la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le Batteur à main au Mexique,
appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Índice

Continúa en la página siguiente

Índice

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA Y EL SERVICIO TÉCNICO

Seguridad de la Batidora manual

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

⚠PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ESPAÑOL

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad. Las instrucciones son las siguientes:

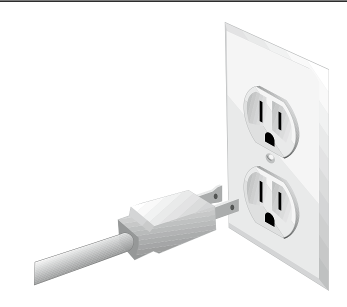
1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas, no coloque la Batidora manual en agua ni en otro líquido.
3. Es necesario que supervise de cerca cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los niños o está siendo utilizado por estos.
4. Desenchufe la Batidora manual cuando no esté en uso, antes de colocarle o quitarle las piezas y antes de limpiarla.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para reducir los riesgos de lesiones a personas y de daños a la Batidora manual, mantenga las manos, el cabello, la vestimenta, las espátulas y otros utensilios alejados de todos los accesorios cuando ésta esté en funcionamiento.
6. No utilice la Batidora manual con un cable o un enchufe dañado, luego de un mal funcionamiento ni si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva la Batidora manual al Centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice la Batidora manual en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada.
10. No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes como la cocina.
11. Retire todos los accesorios de la Batidora manual antes de lavarla.
12. Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

Voltios: Sólo C.A. de 120. Hertz: 60

NOTA: Esta Batidora manual posee un enchufe polarizado (una de las clavijas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encajará en el tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, coloque el enchufe a la inversa. Si el enchufe aún no encaja, contáctese con un electricista autorizado. No modifique el enchufe de ninguna manera.



Características de la Batidora manual KHM7T y KHM9

Las batidoras manuales KitchenAid® de 7 y 9 velocidades ofrecen muchísimas comodidades, inclusive velocidades extra bajas para un mejor control de las mezclas espesas y una velocidad Soft Start™ especial que ayuda a evitar salpicaduras cuando comienza a mezclar. El control de la velocidad Clean Touch™ es simple de utilizar y muy fácil de limpiar. Además, la pantalla digital le muestra la velocidad de mezclado de un vistazo. Un sensor electrónico regula automáticamente la potencia de la Batidora manual para mantener la velocidad del batidor constante cuando cambia la firmeza de la mezcla.

Los accesorios Turbo Beater™ que vienen con su Batidora manual tienen una forma abierta sin montante central: este diseño permite mezclar exhaustivamente, sin atascos, con pocas salpicaduras y una acumulación de alimentos mínima.

Su Batidora manual está diseñada para mezclar masas para galletas dulces y mezclas para pasteles, para hacer puré de papas, batir crema espesa y claras de huevo. Con los ganchos para masa y la varilla mezcladora para líquidos opcionales, la Batidora manual también puede amasar masas para pan con levadura y mezclar batidos, malteadas, sopas y salsas.

La Batidora manual KitchenAid® está diseñada para brindar la misma calidad y confiabilidad legendarias con la que se fabrican las Batidoras de pie KitchenAid® desde 1919.



ESPAÑOL

Características de la Batidora manual KHM7T y KHM9

Control de la velocidad Clean Touch™
Brinda un control manual de las velocidades de la Batidora manual. Presione el botón “On” (encendido) y el “0” titilará en el indicador de la velocidad mostrando que la Batidora manual está lista funcionar. Presione el botón “On” (encendido) nuevamente y la Batidora manual comenzará a funcionar. Cuando la Batidora manual está en funcionamiento, si se presiona el botón “On” (encendido) (▲), la velocidad de la Batidora manual aumenta. Si se presiona la flecha hacia abajo (▼), la velocidad disminuye. Presione el botón “Off” (apagado) para apagar la Batidora manual.

Indicador de la velocidad fácil de leer
La pantalla digital muestra la velocidad de mezclado de un vistazo. Un “0” intermitente en la pantalla indica que la Batidora manual está enchufada y lista para funcionar.

Diseño fácil de limpiar
El diseño liso no tiene hendiduras ni grietas en donde los ingredientes puedan quedar atrapados. Facilita la limpieza.

Botón de gran tamaño para expulsar los batidores
Facilita la expulsión de los batidores con una sola mano.

Cable de alimentación redondeado
La forma redondeada hará que los ingredientes no queden atrapados. Facilita la limpieza.

Mango de diseño cómodo
El mango con forma angular reduce la fatiga del brazo y el agarre redondeado se adapta con comodidad a las manos de todos los tamaños.

Base de apoyo estable
Mantiene la Batidora manual estable cuando no está en uso.

Orificios de ventilación
Están ubicados de manera tal que no se obstruyan con la pasta o las mezclas.

Batidor de mano profesional opcional
Especialmente diseñado para que la crema batida y las claras de huevo salgan más esponjosas; ayuda a garantizar salsas y budines homogéneos. Incluido con el modelo KHM9.

Accesorios Turbo Beater™
Acción de mezclado autolimpiante. Pueden lavarse en el lavaplatos, acero inoxidable de alta calidad.

Calidad KitchenAid
Su Batidora manual está fabricada y probada para cumplir con las normas de KitchenAid para un funcionamiento y una durabilidad óptimos.

Cómo utilizar la Batidora manual

Asegúrese de leer y seguir las instrucciones específicas incluidas en este manual para utilizar correctamente la Batidora manual.

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

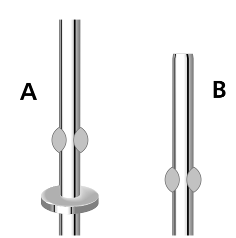
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.

NOTA: La luz intermitente indica que está lista para funcionar. No toque los batidores. Si la Batidora manual funciona cuando el “0” está titilando o cuando no aparece nada en el indicador de la velocidad, no la utilice. Solicite servicio técnico:
En EE.UU., llame al 1-800-541-6390
En Canadá, llame al 1-800-807-6777

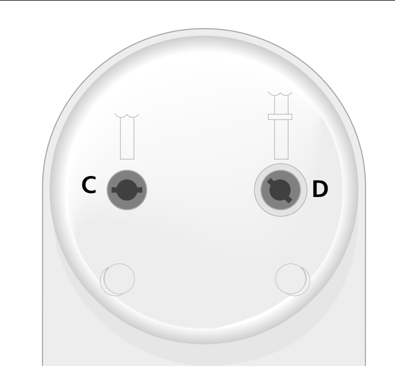
Para colocar los accesorios

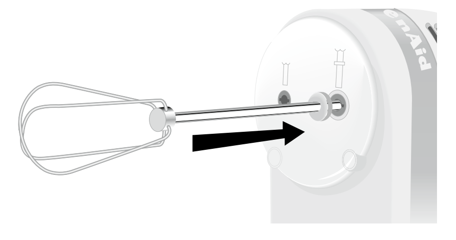
Accesorios en par (Turbo Beater™, ganchos para masa opcionales) incluyen un accesorio con un anillo (A) y otro sin anillo (B). Los accesorios individuales vienen con un anillo (A) (Varilla mezcladora para líquidos) o sin anillo (B) (Batidor de mano profesional).



Cómo usar accesorios en par

1. Desenchufe la batidora manual de la corriente eléctrica.
2. Inserte el eje del accesorio con el anillo (A) en el orificio más grande (D) de la batidora manual. Alinee las pestañas del eje con las ranuras del orificio. Presione hasta que trabe en su lugar.





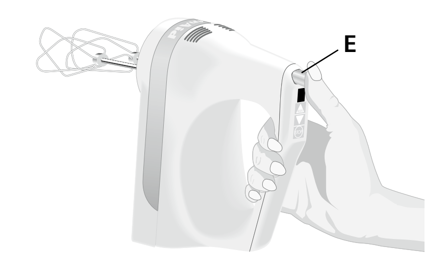
3. Inserte el accesorio sin anillo (B) en el orificio más pequeño (C). Alinee y presione hasta que trabe en su lugar.

Cómo usar un accesorio individual

Puede utilizar el eje del accesorio sin anillo en cualquiera de los orificios (C o D). Los accesorios que tienen anillo sólo pueden utilizarse en el orificio más grande (D). Para las instrucciones de colocación consulte la sección "Cómo usar accesorios en par".

Para retirar los accesorios

1. Si la Batidora manual está en funcionamiento, deténgala presionando el botón “Off” (apagado).
2. Desenchufe la Batidora manual.
3. Presione el botón expulsor (E) para liberar los accesorios de la Batidora manual, luego retírelos.



ESPAÑOL

Para operar el control de la velocidad

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

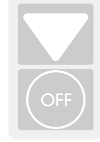
No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.

NOTA: La luz intermitente indica que está lista para funcionar. No toque los batidores. Si la Batidora manual funciona cuando el "0" está titilando o cuando no aparece nada en el indicador de la velocidad, no la utilice. Solicite servicio técnico:
En EE.UU., llame al 1-800-541-6390
En Canadá, llame al 1-800-807-6777

1. Enchufe la Batidora manual en un tomacorriente.
2. Presione el botón "On" (encendido) y el "0" titilará en el indicador de la velocidad. Esto indica que la Batidora manual está lista para funcionar.
3. Presione el botón "On" (encendido) nuevamente y la Batidora manual comenzará a funcionar en la velocidad uno.
4. Para aumentar la velocidad, presione la flecha hacia arriba (▲). Para disminuir la velocidad, presione la flecha hacia abajo (▼).
5. Cuando termina de mezclar, presione el botón "Off" (apagado) para apagar la Batidora manual. Desenchufe la Batidora manual antes de retirar los accesorios.

Guía para el control de la velocidad de la Batidora manual de 7 velocidades





La Batidora manual de 7 velocidades siempre debe estar en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. Mueva el control de la velocidad hasta las velocidades más altas según sea necesario.

0 intermitente Indica que la Batidora manual está enchufada y lista para funcionar.

Velocidad 1 Para revolver lentamente, ligar e iniciar todos los procesos de mezclado. Utilice esta velocidad para revolver nueces, trocitos de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes cortados en trozos. Para mezclar harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Ayuda a evitar salpicaduras de los ingredientes fuera del bol.

Velocidad 2 Para mezclar mezcla para panqueques.

Velocidad 3 Para ligar mezclas espesas, como por ejemplo, masa para galletas dulces. Para mezclar pastas para untar de queso crema de bajo contenido graso. Para revolver masas y mezclas de gelatina.

Velocidad 4 Para ligar mezclas espesas de queso crema. Para hacer puré de papas o calabaza.

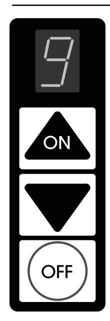
Velocidad 5 Para mezclar muffins, panes rápidos, panes de maíz, mezclas para pasteles y glaseados. Para mezclar mantequilla y azúcar.

Velocidad 6 Para batir cremas espesas y mousses.

Velocidad 7 Para batir claras de huevo y merengues.

NOTA: Los accesorios Turbo Beater™ no están diseñados para mezclar ni amasar masas para pan. Están disponibles los ganchos para masa como accesorios especiales. Vea la sección "Accesorios para la Batidora manual KitchenAid®" (página 45) para obtener detalles e información para realizar pedidos.

Guía para el control de la velocidad de la Batidora manual de 9 velocidades



La Batidora manual de 9 velocidades siempre debe estar en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. Mueva el control de la velocidad hasta las velocidades más altas según sea necesario.

0 intermitente Indica que la Batidora manual está enchufada y lista para funcionar.

Velocidad 1 Para revolver lentamente, ligar e iniciar todos los procesos de mezclado. Utilice esta velocidad para revolver nueces, trocitos de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes cortados en trozos. Ayuda a evitar salpicaduras de los ingredientes fuera del bol.

Velocidad 2 Para mezclar harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas.

Velocidad 3 Para mezclar mezcla para panqueques.

Velocidad 4 Para ligar mezclas espesas, como por ejemplo, masa para galletas dulces. Para mezclar pastas para untar de queso crema de bajo contenido graso. Para revolver masas y mezclas de gelatina.

Velocidad 5 Para mezclar muffins y panes rápidos. Para ligar las mezclas espesas de queso crema. Para hacer puré de papas o calabaza.

Velocidad 6 Para mezclar panes de maíz. Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar glaseados.

Velocidad 7 Para finalizar las mezclas para pasteles y otras. Para batir cremas espesas y mousses.

Velocidad 8 Para batir claras de huevo.

Velocidad 9 Para batir merengues.

NOTA: Los accesorios Turbo Beater™ no están diseñados para mezclar ni amasar masas para pan. Están disponibles los ganchos para masa como accesorios especiales. Vea la sección "Accesorios para la Batidora manual KitchenAid®" (página 45) para obtener detalles e información para realizar pedidos.

Accesorios para la Batidora manual KitchenAid®

Varilla mezcladora para líquidos
Una forma ideal de mezclar granizados (smoothies), preparados con bebidas dietéticas, leche chocolatada, té helado y malteadas. También muy útil para sopas y salsas que deben mezclarse en forma ligera. La varilla mezcladora para líquidos de 8½ pulgadas (21,6 cm) de largo se coloca en la Batidora manual como un batidor común (vea la página 43) y puede mezclar de 8 a 32 onzas (de 240 a 950 ml) de líquido. Lávela a mano con un detergente suave.

Ganchos para masa
¡Un accesorio imprescindible para todo aquel que hace panes! Los ganchos para masa de acero inoxidable hacen posible que su Batidora manual amase masas para pan con levadura, lo que le permite ahorrar tiempo y esfuerzo incalculables. Los ganchos para masa se colocan en la Batidora manual como los batidores comunes (vea la página 43) y se pueden lavar en el lavaplatos para una limpieza rápida.

ESPAÑOL

Accesorios para la Batidora manual KitchenAid®

Batidor de mano profesional
El batidor de mano profesional de acero inoxidable, diseñado para hacer crema batida y claras de huevo más esponjosas, también le garantizará salsas y budines homogéneos. El batidor de mano profesional se coloca en la Batidora manual como un batidor común (vea la página 43) y se pueden lavar en el lavaplatos para una fácil limpieza.

Para solicitar estos accesorios
En EE.UU.:
visite KitchenAid.com
o llame al 1-800-541-6390

En Canadá:
llame al 1-800-807-6777

Cuidado y limpieza

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

No poner en el agua.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.

Siempre desenchufe la Batidora manual antes de limpiarla. No sumerja la Batidora manual en agua. Límpiela con un trapo humedecido en agua jabonosa tibia y luego, con un trapo húmedo. Seque con un trapo suave.

Accesorios Turbo Beater™, ganchos para masa*
Siempre retire los accesorios de la Batidora manual antes de limpiarlos. Lávelos en el lavaplatos o a mano con agua jabonosa tibia. Enjuague y séquelos.

Varilla mezcladora para líquidos*
Siempre retire la varilla mezcladora de la Batidora manual antes de limpiarla. Lávela a mano con agua jabonosa tibia. Enjuague y séquela.

Cable de alimentación
Limpie el cable con un trapo humedecido en agua jabonosa tibia y luego, con un trapo húmedo. Seque con un trapo suave.

*Estos accesorios no se incluyen con todos los modelos de Batidoras manuales, vea la sección "Accesorios para la Batidora manual KitchenAid®" para obtener detalles e información para realizar pedidos.

Solución de problemas

Primero intente las soluciones sugeridas a continuación y posiblemente, evitará el costo del servicio técnico.

Si su Batidora manual falla o no funciona, verifique lo siguiente:

1. ¿La Batidora manual está enchufada?
2. ¿El fusible del circuito de la Batidora manual funciona bien? Si tiene una caja del interruptor de circuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
3. Pruebe desenchufar y volver a enchufar la Batidora manual.

Si el problema no se resuelve con los pasos dados en esta sección, contáctese con KitchenAid o con el Centro de servicio técnico autorizado.

EE.UU./Puerto Rico: 1-800-541-6390,
Canadá: 1-800-807-6777,
México: 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
or
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Para obtener más detalles, consulte la sección de Garantía KitchenAid y servicio técnico en la página 54. No devuelva la Batidora manual a la tienda donde la compró; ellos no brindan el servicio técnico.

ESPAÑOL

Pasta para untar de queso crema con frambuesas

1 paquete (225 g) (8 onzas) de queso crema de bajo contenido graso
3 cucharadas (45 mL) de conserva de frambuesa sin semillas
¼ de cucharadita (1 mL) de cáscara de naranja rallada

Colocar todos los ingredientes en un bol pequeño. Batir a velocidad 3 durante 1 minuto aproximadamente o hasta lograr una pasta cremosa y homogénea. Raspar el bol una o dos veces. Servir con mini bagels o galletas, si así lo desea.

Rinde: 10 porciones (2 cucharadas [25 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 64 cal., 2 g de proteínas, 6 g de hidratos de carbono, 4 g de grasas totales, 2 g de grasas saturadas, 8 mg de colesterol, 128 mg de sodio.

Pasta para untar de queso crema con nueces y miel

1 paquete (225 g) (8 onzas) de queso crema de bajo contenido graso
2 cucharadas (25 mL) de miel
¼ de taza (50 mL) de nueces picadas

Colocar el queso crema y la miel en un bol pequeño. Batir a velocidad 3 durante 1 minuto aproximadamente o hasta lograr una pasta cremosa y homogénea. Raspar el bol una o dos veces. Añadir las nueces. Batir a velocidad 1 durante 20 segundos aproximadamente o hasta que se liguen. Servir con mini bagels o galletas, si así lo desea.

Rinde: 10 porciones (2 cucharadas [25 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 80 cal., 3 g de proteínas, 5 g de hidratos de carbono, 6 g de grasas totales, 3 g de grasas saturadas, 8 mg de colesterol, 128 mg de sodio.

Puré de papas

- 2 *libras (1 kg) (aproximadamente 6 medianas) de papas russet, peladas, cortadas en cuartos y hervidas*
- ¼ *de taza (50 mL) de margarina o mantequilla, blanda*
- ½ *cucharadita (2 mL) de sal*
- ⅛ *de cucharadita (0,5 mL) de pimienta negra*
- ¼-⅓ *de taza (50-75 mL) de leche de bajo contenido en grasas, tibia*

Escurrir bien las papas. Volver a colocarlas en la cacerola caliente. Añadir la margarina, la sal y la pimienta. Batir a velocidad 3 durante 20 segundos aproximadamente o hasta deshacer las papas. Continuar batiendo a velocidad 3 y añadir la leche lentamente. Batir durante 45 segundos aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea. Servir inmediatamente.

Rinde: 8 porciones (aproximadamente ½ taza [125 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 137 cal., 3 g de proteínas, 19 g de hidratos de carbono, 6 g de grasas totales, 1 g de grasas saturadas, 0 mg de colesterol, 221 mg de sodio.

VARIANTES:

Puré de papas con ajo
Antes de que las papas hiervan, añadir de 6 a 8 dientes de ajo grandes pelados.

Rinde: 8 porciones (aproximadamente ½ taza [125 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 140 cal., 3 g de proteínas, 20 g de hidratos de carbono, 6 g de grasas totales, 1 g de grasas saturadas, 0 mg de colesterol, 222 mg de sodio.

Puré de papas con puerro y zanahorias
Antes de que las papas hiervan, añadir 2 zanahorias medianas cortadas en pedacitos de 25 mm (1 pulgada) y 1 puerro mediano cortado en pedacitos de 25 mm (1 pulgada). Cocinar hasta que estén tiernos.

Rinde: de 10 a 12 porciones (aproximadamente ½ taza [125 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 154 cal., 3 g de proteínas, 23 g de hidratos de carbono, 6 g de grasas totales, 1 g de grasas saturadas, 0 mg de colesterol, 231 mg de sodio.

Puré de papas al pesto
Preparar las papas según las instrucciones. Añadir ¼ de taza (50 mL) de pesto preparado. Batir a velocidad 3 durante 15 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen.

Rinde: 8 porciones (aproximadamente ½ taza [125 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 176 cal., 4 g de proteínas, 20 g de hidratos de carbono, 10 g de grasas totales, 2 g de grasas saturadas, 1 mg de colesterol, 276 mg de sodio.

Batatas sabrosas

- 2 *libras (1 kg) de batatas (aproximadamente 3 medianas) sin pelar, bien lavadas y hervidas*
- ⅓ *de taza (75 mL) de cebolletas cortadas en rebanadas finas*
- ½ *cucharadita (2 mL) de hojas secas de mejorana*
- *Una pizca de pimienta de Cayena*
- ⅓ *de taza (75 mL) de caldo de gallina con bajo contenido de sodio*
- ½ *taza (125 mL) de crema agria sin grasa*

Escurrir bien las batatas, enfriar levemente. Cortar los extremos de las batatas. Desprender las cáscaras y desecharlas.

Colocar las batatas, las cebolletas, la mejorana y la pimienta en un bol grande. Batir a velocidad 3 durante 10 segundos aproximadamente o hasta deshacer las batatas. Añadir el caldo. Batir a velocidad 6 durante 30 segundos aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea. Añadir la crema agria. Batir a velocidad 3 durante 20 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Servir inmediatamente.

Rinde: 8 porciones (aproximadamente ½ taza [125 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 166 cal., 4 g de proteínas, 36 g de hidratos de carbono, 1 g de grasas totales, 0 g de grasas saturadas, 0 mg de colesterol, 50 mg de sodio.

Brunch de salchicha dejada en reposo durante toda la noche y huevos

- 1 *libra (500 mL) de salchichas italianas de pavo cortadas en rebanadas ¼ de pulgada (5 mm) de espesor*
- 1 *cebolla mediana picada*
- 1 *paquete (225 g) (8 onzas) de queso crema de bajo contenido graso*
- 1 *cucharadita (5 mL) de hojas secas de mejorana*
- ½ *cucharadita (2 mL) de sal*
- ¼ *de cucharadita (1 mL) de pimienta de Cayena*
- 1 *taza (250 mL) de algún sustituto del huevo sin grasa*
- 1 *lata (350 mL) (12 onzas) de leche descremada evaporada*
- 9 *rebanadas de pan francés, cortadas en diagonal, de 1 pulgada (25 mm) de espesor*
- 1 *paquete (450 g) (16 onzas) de brócoli congelado picado, descongelado**
- 1 *taza (250 mL) de queso cheddar fuerte reducido en grasas y rallado*

Rociar un recipiente para hornear de 13 x 9 x 2 pulgadas (330 x 230 x 50 mm) con aceite antiadherente en aerosol.

Colocar la salchicha y la cebolla en una sartén plana antiadherente mediana. Cocinar a fuego medio durante 8 minutos aproximadamente o hasta que la salchicha no se vea rosada en el centro y la cebolla esté tierna. Dejar a un lado.

Colocar el queso crema, la mejorana, la sal y la pimienta en un bol mediano. Batir a velocidad 4 durante 20 segundos aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea. Añadir el sustituto del huevo y la leche. Batir a velocidad 5 durante 20 segundos aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea.

Formar una capa con el pan en un recipiente para hornear. Cubrir con la mezcla de salchichas, brócoli y queso cheddar. Verter la mezcla con queso crema de manera pareja sobre la superficie. Cubrir bien. Refrigerar durante por lo menos 8 horas o durante toda la noche.

Destapar el recipiente. Hornear a 350°F (180°C) durante 1 hora y 15 minutos o hasta que al insertar un cuchillo en el centro, éste salga limpio.

Rinde: 12 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 264 cal., 18 g de proteínas, 17 g de hidratos de carbono, 14 g de grasas totales, 5 g de grasas saturadas, 55 mg de colesterol, 728 mg de sodio.

***Consejo:** Enjuagar el brócoli en agua caliente para descongelarlo. Escurrir bien.

Pastel de durazno para el café

- *1 durazno maduro mediano, pelado y picado*
- *½ taza (125 mL) de crema agria reducida en grasas*
- *¼ de taza (50 mL) de margarina o mantequilla, blanda*
- *½ taza (125 mL) de azúcar, dividida en dos partes*
- *¼ de taza (50 mL) de algún sustituto del huevo sin grasa*
- *1 taza (250 mL) de harina común*
- *½ cucharadita (2 mL) de polvo de hornear*
- *½ cucharadita (2 mL) de bicarbonato de sodio*
- *¼ de cucharadita (1 mL) de sal*
- *1 durazno, pelado y cortado en rodajas*

Rociar un recipiente para hornear de 8 x 8 x 2 pulgadas (200 x 200 x 50 mm) con aceite antiadherente en aerosol.

Colocar el durazno picado en trozos en un bol pequeño. Pisar con un tenedor. Añadir la crema agria. Batir a velocidad 4 durante 1 minuto aproximadamente o hasta que queden bien mezclados.

Colocar la margarina y el azúcar en un bol mediano. Reservar 1 cucharada (15 mL). Batir a velocidad 5 durante 1 minuto aproximadamente o hasta lograr una mezcla esponjosa. Añadir el sustituto del huevo.

Batir a velocidad 5 durante 20 segundos aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea.

Añadir la mezcla del durazno y reservar ⅓ de taza (75 mL). Batir a velocidad 5 durante 30 segundos aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea. Añadir la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Batir a velocidad 3 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Batir a velocidad 5 de 30 a 60 segundos o hasta lograr una consistencia homogénea.

Verter la mezcla en el recipiente para hornear. Salpicar con ⅓ de taza (75 mL) de la mezcla de durazno reservada. Cubrir con las rodajas de durazno. Rociar con 1 cucharada (15 mL) del azúcar reservado. Hornear a 350°F (180°C) entre 30 y 35 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio. Enfriar levemente. Servir tibio.

Rinde: 9 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 169 cal., 3 g de proteínas, 26 g de hidratos de carbono, 6 g de grasas totales, 1 g de grasas saturadas, 4 mg de colesterol, 227 mg de sodio.

Pan de jengibre con manzanas

- *1½ tazas (375 mL) de harina común*
- *½ taza (125 mL) de azúcar*
- *1 cucharadita (5 mL) de canela*
- *½ cucharadita (2 mL) de polvo de hornear*
- *½ cucharadita (2mL) de bicarbonato de sodio*
- *½ cucharadita (2 mL) de jengibre*
- *¼ de cucharadita (1 mL) de sal*
- *⅓ de taza (75 mL) de margarina o mantequilla, blanda*
- *1 huevo levemente batido*
- *½ taza (125 mL) de melaza*
- *½ taza (125 mL) de jugo de manzana calentado hasta que hierva*

Engrasar sólo el fondo de una fuente para horno de 9 x 9 x 2 pulgadas (230 x 230 x 50 mm). Colocar todos los ingredientes en un bol grande. Batir a velocidad 1 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Batir a velocidad 5 durante 30 segundos aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea.

Verter la mezcla en la fuente. Hornear a 350°F (180°C) entre 25 y 30 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio. Servir tibio con compota de manzana y crema batida saborizada (vea la página 53) si así lo desea.

Rinde: 9 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 233 cal., 3 g de proteínas, 39 g de hidratos de carbono, 7 g de grasas totales, 2 g de grasas saturadas, 24 mg de colesterol, 251 mg de sodio.

Bocadillos dulces de nueces y harina de avena

- *1½ tazas (375 mL) de avena de cocción rápida*
- *1¼ tazas (300 mL) de agua hirviendo*
- *½ taza (125 mL) de margarina o mantequilla, blanda*
- *1½ tazas (375 mL) de azúcar moreno bien compactado*
- *2 huevos*
- *1½ tazas (375 mL) de harina común*
- *1 cucharadita (5 mL) de bicarbonato de sodio*
- *½ cucharadita (2 mL) de polvo de hornear*
- *1 cucharadita (5 mL) de canela*
- *¼ de cucharadita (1 mL) de sal*
- *½ taza (125 mL) de nueces picadas*

Engrasar y enharinar una fuente para horno de 13 x 9 x 2 pulgadas (330 x 230 x 50 mm). Ligar la avena y el agua hirviendo en un bol mediano. Dejar reposar 10 minutos.

Colocar la margarina, el azúcar moreno y los huevos en un bol grande. Batir a velocidad 1 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Batir a velocidad 5 durante 1 minuto aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea y cremosa. Añadir la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, la canela y la sal. Batir a velocidad 1 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Batir a velocidad 5 durante 1 minuto aproximadamente o hasta que queden bien mezclados. Añadir la harina de avena. Batir a velocidad 1 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se liguen. Añadir las nueces. Batir a velocidad 1 durante 10 segundos aproximadamente o hasta que se liguen.

Extender la mezcla en la fuente. Hornear a 350°F (180°C) entre 30 y 35 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio. Dejar enfriar completamente. Cubrir con el glaseado de crema de mantequilla de arce (ver a continuación), si así lo desea.

Rinde: 16 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 235 cal., 4 g de proteínas, 35 g de hidratos de carbono, 9 g de grasas totales, 2 g de grasas saturadas, 27 mg de colesterol, 206 mg de sodio.

Glaseado de crema de mantequilla

- *¼ de taza (50 mL) de mantequilla, blanda*
- *½ cucharadita (2 mL) de vainilla*
- *2 cucharadas (25 mL) de leche de bajo contenido en grasas*
- *2 tazas (500 mL) de azúcar impalpable*

Colocar todos los ingredientes en un bol grande. Batir a velocidad 5 de 30 a 60 segundos o hasta lograr una consistencia homogénea y cremosa.

Rinde: 16 porciones (glaseado para un pastel de 13 x 9 x 2 pulgadas (330 x 230 x 50 mm).

Cada porción: contiene aproximadamente 75 cal., 0 g de proteínas, 13 g de hidratos de carbono, 3 g de grasas totales, 2 g de grasas saturadas, 8 mg de colesterol, 30 mg de sodio.

VARIANTE:
Glaseado de crema de mantequilla de arce
Añadir ¼ de cucharadita (1 mL) de extracto de arce.

Rinde: 16 porciones (glaseado para un pastel de 13 x 9 x 2 pulgadas (330 x 230 x 50 mm).

Cada porción: contiene aproximadamente 75 cal., 0 g de proteínas, 13 g de hidratos de carbono, 3 g de grasas totales, 2 g de grasas saturadas, 8 mg de colesterol, 30 mg de sodio.

Crema batida

- *1 taza (250 mL) de crema espesa*
- *2 cucharadas (25 mL) de azúcar impalpable*
- *½ cucharadita (2 mL) de vainilla*

Colocar la crema en un bol mediano. Batir a velocidad 6 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se formen picos blandos. Continuar a velocidad 6; agregar gradualmente el azúcar impalpable y la vainilla. Batir durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se formen picos rígidos.

Rinde: 16 porciones (2 cucharadas [25 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 48 cal., 0 g de proteínas, 1 g de hidratos de carbono, 5 g de grasas totales, 3 g de grasas saturadas, 17 mg de colesterol, 5 mg de sodio.

VARIANTES:
Crema batida de amaretto
Sustituir la vainilla por 2 cucharadas (25 mL) de licor de amaretto.

Cada porción: contiene aproximadamente 54 cal., 0 g de proteínas, 2 g de hidratos de carbono, 5 g de grasas totales, 3 g de grasas saturadas, 17 mg de colesterol, 6 mg de sodio.

Crema batida de capuchino
Antes de batir la crema, añadir 2 cucharaditas (10 mL) de gránulos o cristales de café instantáneo. Aumentar el azúcar impalpable a ¼ de taza (50 mL).

Cada porción: contiene aproximadamente 52 cal., 0 g de proteínas, 2 g de hidratos de carbono, 5 g de grasas totales, 3 g de grasas saturadas, 17 mg de colesterol, 6 mg de sodio.

Crema batida saborizada
Añadir ¼ de cucharadita (1 mL) de canela y ⅛ de cucharadita (0,5 mL) de nuez moscada con azúcar impalpable.

Cada porción: contiene aproximadamente 48 cal., 0 g de proteínas, 1 g de hidratos de carbono, 5 g de grasas totales, 3 g de grasas saturadas, 17 mg de colesterol, 5 mg de sodio.

Crema batida con chocolate

- *1 taza (250 mL) de crema espesa*
- *2 cucharadas (25 mL) de cacao sin azúcar en polvo*
- *¼ de taza (50 mL) de azúcar impalpable*
- *¼ de cucharadita (1 mL) de vainilla*
- *¼ de cucharadita (1 mL) de extracto de ron*

Coloque la crema y el cacao en polvo en un bol mediano. Batir a velocidad 1 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Batir a velocidad 6 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se formen picos blandos. Continuar a velocidad 6; agregar gradualmente el azúcar impalpable, la vainilla y el extracto de ron. Batir durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se formen picos rígidos.

Rinde: 16 porciones (2 cucharadas [25 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 53 cal., 0 g de proteínas, 2 g de hidratos de carbono, 5 g de grasas totales, 3 g de grasas saturadas, 17 mg de colesterol, 6 mg de sodio.

Budín de limón

- *3 huevos, separados*
- *¾ de taza (175 mL) de leche de bajo contenido en grasas*
- *¼ de taza (50 mL) de jugo de limón*
- *1 cucharadita (5 mL) de ralladura de cáscara de limón*
- *1 taza (250 mL) de azúcar*
- *¾ de taza (175 mL) de harina común*
- *¼ de cucharadita (1 mL) de sal*

Colocar las claras de huevo en un bol mediano. Batir a velocidad 7 de 1 a 1½ minutos o hasta que se formen picos rígidos. Dejar a un lado.

Colocar las yemas de huevo en un bol grande. Batir a velocidad 5 durante 30 segundos aproximadamente. Añadir la leche, el jugo de limón y la ralladura de cáscara de limón. Batir a velocidad 5 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se liguen. Añadir los ingredientes restantes. Batir a velocidad 1 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Batir a velocidad 5 durante 1 minuto aproximadamente o hasta lograr una mezcla homogénea y espumosa. Con una espátula, incorporar las claras de huevo con movimientos suaves hasta que se liguen.

Colocar la mezcla con una cuchara en una fuente o molde para suflé sin engrasar de 1½ litros (1½ cuartos de galón). Colocar el recipiente en una fuente para horno grande poco profunda. Añadir agua caliente a la fuente hasta una profundidad de 25 mm (1 pulgada). Colocar en el horno. Hornear a 350°F (180°C) entre 35 y 45 minutos o hasta que se dore. Enfriar levemente. Servir tibio.

Rinde: 6 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 241 cal., 6 g de proteínas, 48 g de hidratos de carbono, 3 g de grasas totales, 1 g de grasas saturadas, 109 mg de colesterol, 143 mg de sodio.

Garantía de la Batidora manual KitchenAid®

Duración de la garantía:	**KitchenAid pagará por:**	**KitchenAid no pagará por:**
50 estados de los Estados Unidos, el distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico: Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.	**50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá:** El reemplazo de su Batidora manual sin dificultades. Consulte la siguiente página para obtener los detalles sobre cómo realizar el reemplazo. O **En Puerto Rico:** Los costos de los repuestos y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Para solicitar un servicio técnico, siga las instrucciones de la página 55.	A. Las reparaciones cuando la Batidora manual sea utilizada con otro fin que no sea el uso doméstico normal de una familia. B. Los daños como consecuencia de un accidente, alteración, mal uso, abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid. C. Los costos de repuestos o de mano de obra de reparación para la Batidora manual cuando ha sido utilizada fuera del país donde fue comprada.

LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS
INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMISIBLE POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.

Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los Estados Unidos y el Distrito de Columbia

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid, que si la Batidora manual presentara alguna falla durante el primer año, le enviaremos un reemplazo sin cargo idéntico o comparable a su domicilio y arreglaremos la devolución de la Batidora manual original El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su Batidora manual KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción al cliente KitchenAid al 1-800-541-6390, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al asesor su dirección completa para el envío. (No se aceptan números de casillas postales).

Cuando reciba la unidad de reemplazo de su Batidora manual , utilice la caja y los materiales de embalaje para embalar la Batidora manual original. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.)

Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si su Batidora manual presentara alguna falla durante el primer año, KitchenAid Canada la reemplazará por una idéntica o comparable. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su Batidora manual KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, lleve la Batidora manual o mándela con envío a cobrar a un Centro de servicio técnico KitchenAid® autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección postal en un papel junto con la copia el comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.) La Batidora manual de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita a nuestro Centro eXperience del Cliente al 1-800-807-6777. O escríbanos a:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico

Su Batidora manual KitchenAid® tiene garantía de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará los repuestos y la mano de obra para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado.

Lleve la Batidora manual o mándela con envío asegurado a cobrar a un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Su Batidora manual reparada se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita al 1-800-541-6390 para averiguar la ubicación del Centro de servicio técnico más cercano.

Cómo obtener el servicio una vez vencida la garantía – Todos los lugares

Antes de llamar al servicio técnico, revise la sección de Solución de problemas en la página 47.

Para obtener información sobre el servicio técnico en los 50 de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al 1-800-541-6390.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

O contáctese con un Centro de servicio técnico autorizado cercano a su domicilio.

Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá
llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares

Consulte su distribuidor de KitchenAid local o a la tienda donde compró la Batidora manual para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información sobre el servicio técnico en México,
llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Como solicitar accesorios y repuestos

Para solicitar accesorios o repuestos para su Batidora manual en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al 1-800-541-6390, de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este) o los sábados, de 10 a. m. a 5 p. m.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Para solicitar accesorios o repuestos para su Batidora manual en Canadá
llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Para solicitar accesorios o repuestos para su Batidora manual en México,
llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)



(6287dZw308)

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™